EMIL SCHMIDT Solingen

Produktkatalog 2017

Profi | Diamant | Lignum | Nixus | RIO | Basis | Zirrus | Metallic

Vorwort

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Gesamtkatalog präsentieren zu können.

Vieles hat sich seit dem letzten Vorwort 2012 verändert. Der erfolgreiche Abschluss unseres Bauprojektes, der Umzug in die neuen Gebäude im Februar 2013 und ein Wechsel in der Geschäftsführung waren sicherlich die einschneidenden Veränderungen. Die neuen Räumlichkeiten eröffneten uns ganz neue Perspektiven und vielfältige Möglichkeiten, unsere Arbeitsabläufe zu verbessern. Vor allem aber haben wir am neuen Standort mehr als ausreichend Platz für unsere Mitarbeiter, unser großes Lager und unsere Maschinen.

Etwa ein Jahr nach dem Umzug starteten wir unser Nachhaltigkeitsprojekt mit dem Bau einer großflächig angelegten Photovoltaik-Anlage auf den Dächern der neuen Firmengebäude. Seit dem Sommer 2014 erzeugen wir so eigenen Strom mit Hilfe umweltfreundlicher Sonnenenergie. Die Energieausbeute ist hoch genug, um an sonnigen Tagen das komplette Unternehmen mit Strom zu versorgen. Die Solaranlage speist zudem die Ladestation für unseren elektrisch fahrenden Lieferwagen. So sind wir im Stadtgebiet und der Umgebung in der Lage, ohne Emissionen und unabhängig von fossilen Brennstoffen rein elektrisch Liefer- und Botenfahrten vorzunehmen. Wir sind fest davon überzeugt, dass die E-Mobilität auf Basis regenerativer Energiekonzepte die Zukunft der Fortbewegung darstellt. Deshalb ist es unser Ziel, unseren Fuhrpark bis 2020 komplett auf Elektroautos umzustellen.

Auch bezüglich unserer Produkte haben wir Neuerungen vorgenommen. Die Messer und Paletten haben wir anhand des Griffdesigns in Serien eingeteilt. Neben einer verbesserten Übersichtlichkeit bringt diese neue Einteilung uns und unseren Kunden Vorteile für das Marketing und den Vertrieb. Die einzelnen Serien PROFI, BASIS und LIGNUM werden in den zugehörigen Kapiteln ausführlich erklärt, um Ihnen die Orientierung in unserer neuen Serienwelt zu erleichtern. Als vierte Serie im Bunde möchten wir Ihnen NIXUS ans Herz legen: ein Kuchenmesser mit abgerundeter Klinge und antibakterieller Antihaft-Beschichtung.

In der Bäckereibranche gewinnt das Thema Snacks und deren Zubereitung einen immer größeren Stellenwert. Darauf reagieren wir gleich mit mehreren Neuheiten, wie unserem Kochmesser mit Kullenschliff oder dem neuen Snackstreicher mit ovaler Klinge. Mit diesen und weiteren gekennzeichneten Produkten aus unserem Programm sind Sie bestens für die Zubereitung verschiedenster kleiner Mahlzeiten gerüstet.

Mit diesen maßgeblichen Veränderungen in unserer Firmenpolitik und unserem Produktprogramm sehen wir gespannt und optimistisch in die Zukunft.

Preface

Dear Customers,

We are happy to present our new overall catalogue to you.

We have gone through many changes since the last preface in 2012. Successful completion of our building project, moving into the new buildings in February 2013 and the management change surely were the most pervasive changes. The new rooms offer entirely new perspectives and diverse opportunities for us to improve our work processes. In particular, however, we have more than enough space at our new site for our employees, our large warehouse and our machines.

About one year after moving, we set off our sustainability project with construction of a large-area photovoltaic system on the roofs of the new company buildings. Since summer 2014, we have been producing our own electricity with environmentally compatible solar energy. The energy yield is high enough to supply the entire company with power on sunny days. The solar system also feeds a charger for our electrical delivery vehicle. This way, we are able to perform purely electrical delivery and errands in and around the entire town area without any emissions and independently of fossil fuels. We are convinced that E-mobility based on regenerative energy concepts is the future of mobility. Therefore, we want to convert our fleet to electrical cars entirely by 2020.

There have been changes regarding our products as well. The knives and pallets have been classified in series based on handle design. In addition to improving overview, this new classification offers benefits for us and our customers in marketing and sales. The individual PROFI, BASIS and LIGNUM series will be explained in detail in the associated chapters, in order to facilitate your orientation in our new series world. We would like to draw your attention to NIXUS as the fourth series involved: It is a cake knife with a rounded blade and anti-bacterial anti-adhesive coating.

The subject of snacks and their preparation is increasingly gaining in importance in the bakers' industry. We have several novelties to offer in this area, such as our cooking knife with fluted edge or the new snack spreader with an oval blade. You can be perfectly outfitted for preparing many different small meals with these and other marked products from our range.

With these essential changes to our corporate policy and our product range, we are excitedly and optimistically looking into the future.

Chères clientes et chers clients,

nous nous réjouissons de pouvoir vous présenter notre nouveau catalogue général.

Beaucoup de choses ont changé depuis notre dernier préambule en 2012. L'achèvement fructueux de notre projet de construction, le déménagement dans nos nouveaux locaux en février 2013 et le changement opéré au niveau de la direction ont assurément été des modifications décisives. Nos nouveaux locaux nous ont ouvert de nouvelles perspectives et nous ont permis d'apporter des améliorations dans de nombreux domaines. À notre nouveau site, nous disposons surtout de beaucoup plus de place pour nos effectifs, notre grand entrepôt et nos machines.

Environ un an après notre déménagement, nous nous sommes lancés dans un projet de développement durable, c'est-à-dire la construction d'une vaste installation photovoltaïque sur les toits de notre nouveau bâtiment d'entreprise. Ainsi, depuis l'été 2014, nous produisons notre propre électricité à l'aide de l'énergie écologique du soleil. Le rendement énergétique est suffisamment élevé pour fournir le courant nécessaire à toute l'entreprise lorsque les journées sont ensoleillées. L'installation solaire alimente en plus la station de chargement pour nos véhicules de livraison électriques. Ainsi, nous sommes en mesure d'effectuer des livraisons et d'avoir des activités de messagerie purement électriques en zone urbaine et aux alentours sans produire d'émissions et sans avoir recours à des combustibles fossiles. Nous sommes fermement convaincus que l'e-mobilité sur la base de concepts énergétiques régénératifs représente l'avenir de la mobilité. Nous envisageons par conséquent de convertir l'intégralité notre parc automatique à des véhicules électriques d'ici 2020.

Les nouveautés concernent également nos produits. Nous avons subdivisés en plusieurs séries les couteaux et les palettes en fonction du design des manches. En plus d'une plus grande clarté, cette nouveauté nous apporte, à nous-mêmes et à nos clients, des avantages en termes de marketing et de distribution. Les séries PROFI, BASIS et LIGNUM sont expliquées de façon détaillée dans les chapitres correspondants pour que vous puissiez mieux vous orienter et plus facilement dans notre nouveau monde. La quatrième série de notre gamme, NIXUS, nous tient tout particulièrement à cœur : il s'agit d'un couteau de cuisine à lame arrondie et à revêtement antiadhésif et antibactérien.

Dans la branche boulangère, les snacks et leur préparation revêtent une importance toujours plus grande. Nous réagissons à cette tendance en vous proposons plusieurs nouveautés, parmi lesquelles notre couteau de chef à lame alvéolée ou notre nouveau couteau à tartiner à lame ovale. Avec ces couteaux et d'autres articles désignés de notre gamme, vous êtes parfaitement bien équipés pour la préparation de divers petits en-cas.

Ces modifications déterminantes au niveau de notre politique d'entreprise et de notre gamme de produits vont nous permettre de nous préparer à l'avenir avec optimisme et curiosité.

UNSER SERVICE – IHR VORTEIL

BERATUNGS - SERVICE
Lassen Sie sich ausführlich von unseren Mitarbeitern über unsere Produktvielfalt, Druckservice und Sonder-Service beraten:
Wir informieren kompetent, zuverlässig und ausführlich.

KATALOG- & INTERNET-SERVICE
Informieren Sie sich über unsere aktuelle Lieferprogramme, Artikelsortimente, Sonderanfertigungen und vielfältigen Service-Angebote: Einfach farbigen Gesamtkatalog kostenlos anfordern – oder ins Internet „einklicken"!

RUND-UM-DIE-UHR-BESTELL-SERVICE
Ihre Bestellung erreicht uns bei Tag und bei Nacht: über Telefon, Telefax, E-Mail oder Internet. Wir garantieren eine schnelle und zuverlässige Auftragsbearbeitung.

VERSAND-SERVICE
Ihre Bestellung wird nach Fertigstellung sofort an Sie ausgeliefert: Unser Versand erfolgt termingerecht - täglich per Paketdienst oder Spedition!

PRÄSENT-SERVICE
Wir stellen attraktive Präsentkombinationen zusammen und versenden diese in Ihrem Namen an Ihre Kunden!
Wir übernehmen für Sie auch die Kommissionierung von Einzelprodukten, die Verpackung und deren Versand nach Ihrem Kundenverteiler.

SONDER-SERVICE
Sie lieben das Besondere? Wir entwickeln nach Ihren Ideen serienreife Individual-Produkte oder produzieren auch Sonderanfertigungen Ihrer Wahl. Welche besonderen Präsentvorstellungen Sie auch haben - Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!

FARB- UND DRUCK-SERVICE
Wir liefern Ihnen Werbeartikel auf Wunsch in Ihrer Hausfarbe und bieten einen vielfältigen Druckservice: Ob Ätzung, Gravur, Sieb-, Tampon-Druck oder 4-Farbdruck - unser Druckservice erfüllt auch die höchsten Ansprüche!

EMIL SCHMIDT GmbH
Kontaktieren Sie uns, wir helfen weiter!
Messer- + Gerätefabrikation seit 1884
Katternbergerstr. 139 · 42655 Solingen
Telefon: 0212 813872
Telefax: 0212 813875
E-mail: post@emil-schmidt.de
Internet: www.emil-schmidt.de

OUR SERVICE IS YOUR ADVANTAGE

CONSULTANCY SERVICE
Get detailed advice from our staff about our range of products, printing and special services:
We provide you with professional, reliable information.

CATALOGUE-& INTERNET SERVICE
Find out about our current product ranges, article collections, special products and comprehensive service offerings:
Simply request a free colour catalogue or just download it from our website!

ROUND-THE-CLOCK ORDERING SERVICE
Your order can be taken 24 hours a day: by telephone, fax, email or internet. We guarantee fast und reliable order processing!

DELIVERY SERVICE
Your order is delivered to you immediatly upon completion.
We provide on time delivery – daily by parcel service or freight forwarder.

GIFT SERVICE
We can assemble attractive gift combinations and send them to your customers in your name. We can also handle the commissioning of individual products as well as the packing and delivery to your list of customers.

SPECIAL SERVICE
Do you appreciate something special? We can develop individual products according to your ideas or manufacture special versions to meet your wishes. Whatever ideas for gifts you have, simply call us and we will be delighted to advise you.

COLOUR AND PRINTING SERVICE
If required, we supply promotional articles in your company colours and offer a comprehensive printing service. Whether it is etching, gravure, screen, pad or 4-colour printing – our printing service can fulfil the highest demands.

Telephone: + 49 212 813872
Telefax: + 49 212 813875
E-mail: post@emil-schmidt.de
Internet: www.emil-schmidt.de

NOTRE SERVICE – VOTRE AVANTAGE

SERVICE CONSEIL
Faites appel à nos collaborateurs qui vous conseilleront en détail sur la variété de nos produits, notre service d'impression et nos services spéciaux : Nous vous informons en détail, avec compétence et fiabilité.

SERVICE CATALGUE & INTERNET
Informez-vous sur nos gammes de livraison actuelles, nos assortiments d'articles, nos modéles spéciaux et nos multiples offres de service: Demandez tout simplement notre catalogue général en couleurs gratuit – ou visitez notre site Internet !

SERVICE DE COMMANDE NUIT ET JOUR
Votre commande nous parvient de jour comme de nuit – par téléphone, télécopie, e-mail ou Internet.Nous vous garantissons un suivi rapide et fiable de vos commandes !

SERVICE D'EXPEDITION
Votre commande vous sera livrée dés son achévement. Notre expédition est conforme au délai fixé – quotidiennement opar service Paquets ou transporteurs !

SERVICE CADEAUX
Nous regroupons des articles séduisants à offrir et les envoyons en votre nom à vos clients! Nous chargeons aussi pour vous du commissionnement de produits individuels, de l'emballage et de leur expédition selon votre distribution clients.

SERVICE SPECIAUX
Vous recherchez l'original ? Nous développons alors des produits personnalisés aptes à être frabriqués en série selon vos idées ou produisons aussi des modéles speciaux de vortra choix. Quelles que soient cos idées de cadeaux, applelez-nous ! C'est avec plaisir que nous vous conseillerons !

SERVICE COLORIS ET IMPRESSION
Si vous le souhaitez, vos articles promotionnels vous seront livrés dans les couleurs de votre entreprise et nous vous proposons aussi un vaste service d'impression : Qu'il s'agisse de mordançe, gravure sérigraphie, impression au tampon ou impression quadricolore – notre service impression tient compte de vos exigences les plus poussées !

Téléphone: +49 (0)2 12 / 81 38 72
Telefax: +49 (0)2 12 / 81 38 75
E-mail: post@emil-schmidt.de
Internet: www.emil-schmidt.de

Produktgruppen / Product range / Couteaux line

Werbeartikel /
Promotional item /
Articles promotionnels
Seite 59-61

Messer / Knives / Couteaux

S. 06-39

Paletten / Spatulas / Spatules

S. 40-51

Schaber + Spachtel / Scraper + spatulas / Coup-pâte + spatules

S. 52-58

Präsentationshilfen / Presentation tools / Aides de présenter

S. 62-67

Küchenhilfen + Zubehör / Kitchen gadgets + Accessories / Aides de cuisines accessories

S. 68-80

Spezialwerkzeuge / Special tools / Outil speciale

S. 81-87

Spritzbeutel + Tüllen / Savoybags + Decoration tubes/ Poches á dresser + Douilles

S. 88-93

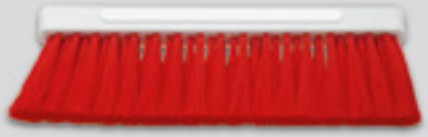
Ausstecher + Drücker / Pastry cutter & Roll shapers / Decoupoirs fer blanc + eimpreinte

S. 94-97

Handschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Mouffles + tabliers

S. 98-102

Besen + Reinigungsgeräte / Cleaning tools / Articles de nettoyage



S. 103-108

Formen + Ringe / Moulds + Rings / Moules + Cercles

S. 109-114

Behälter / Containers & Bowles / Récipient en plastique

S. 115-121

Messer / Knives / Couteaux

Nixus

S. 08-09

Bäckermesser / Baker´s knives / Couteaux de boulanger

S. 13-14

Konditormesser / Convectioner's knives / Couteaux de patissier

S. 15-17

Brotmesser / Bread knives / Couteaux á pain

S. 18-21, 33, 35

Tortenmesser / Cake knives / Couteaux á tarte

S. 21-22, 33

Brötchen- u. Tischmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

S. 23-28

Displays / Displays / Présentoir

S. 29

RIO Messer / RIO knives / Couteaux de RIO

S. 30-31

Edition 1884

S. 32-33

Koch- u. Käsemesser / Cheese knives / Couteaux á fromage

S. 32, 34-35

Ritz- und Gemüsemesser / Dough knives / Couteaux de chef

S. 36-38

Messerabstreifer / Knife cleaner/ Dispositif pour essuie-couteuau

S. 39

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Die Messerinnovation aus Solingen

Klingenform

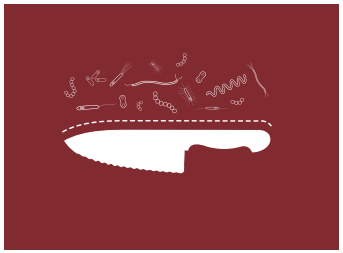
Die Fließwelle schneidet durch feste Strukturen, z.b. karamelisierte Mandeln, Obstdecken, Blätterteig o.ä. Durch den hohen Bart kann man trotz Kuchenblechrand die ganze Klinge nutzen. Die Klingenform ermöglicht das Abrollen beim Schneiden.

Blade shape

The wavy edge cuts through solid structures such as caramelised almonds, fruit toppings, puff pastry, etc. The high blade edge permits use of the entire knife even if the cake tray has a high edge. The blade's shape facilitates rolling off when cutting.

Forme de la lame

La lame dentée coupe les structures solides comme les amandes caramélisée, les gâteaux garnis de fruits et la pâte feuilletée entre autres. La mitre haute permet d'utiliser la lame entière malgré le bord du moule à gâteau. La forme de la lame permet de faire aller et venir le couteau au moment de la coupe.



Antibakteriell

Antibakterielle Eigenschaften der Beschichtung ermöglichen den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Antibacterial

Antibacterial properties of the coating permit hygienic handling of foods.

Antibactérien

Les propriétés antibactériennes du revêtement permettent l'utilisation hygiénique des produits alimentaires.

Antihaft

Die Antihaft-Beschichtung sorgt durch ihren extrem niedrigen Reibungskoeffizienten für ein saquberes Schnittbild. Somit bleibt weniger Sahne,warme Füllung oder Teig an der Klinge haften

Anti-adhesive

The anti-adhesive coating with its extremely low friction coefficient ensures a clean cut, leaving behind less cream, warm stuffing or batter on the blade.

Antiadhésif

Grâce à son coefficient de friction extrêmement bas, le revêtement antiadhésif garantit une coupe nette. Ainsi, moins de crème fouettée, de garniture chaude ou de pâte adhère à la lame.

Reinigung

Die Antihaft-Beschichtung ermöglicht eine einfache und hygienische Reinigung unter fliessendem Wasser.

Cleaning

The anti-adhesive coating permits simple and hygienic cleaning under running water.

Nettoyage

Le revêtement antiadhésif permet un nettoyage aisé et hygiénique à l'eau courante.

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
Fließwelle ▼ Wavy Edge ▼ Rectification ondulée	18,0 cm	31,0 cm	–	4370 ●

Unsere Serien I Our Series I Nos Séries

Basis

- Robuste Berufsqualität zum Arbeitenin der Backstube
- Preiswert durch maschinell angespritzten Kunststoffgriff in schwarz
- Grundausstattung für die Backstube, Konditorei, den Laden etc.
- Spülmaschinengeeignet

- Robust professional quality for work in the bakery
- Cost-efficient due to a black plastic handle that is moulded on
- Basic equipment for the bakery, confectionary, the shop, etc.
- Dishwasher-safe

- Qualité professionnelle robuste pour travailler dans le fournil
- Économique grâce au manche noir en matière plastique injectée
- Équipement de base pour le fournil, la boulangerie-pâtisserie, le magasin, etc.
- Va au lave-vaisselle

Profi

- Professionelle Qualität zum Arbeiten in der Backstube
- Hochwertiger von Hand vernieteter Kunststoffgriff
- verschiedene Farben möglich (schwarz, rot, gelb, blau)
- Spülmaschinengeeignet

- Professional quality for working in the bakery
- High-quality hand-riveted plastic
- Different colours available (black, red, yellow, blue)
- Dishwasher-safe

- Qualité professionnelle pour travailler dans le fournil
- Manche de qualité en matière plastique riveté à la main
- Divers coloris possibles (noir, rouge, jaune, bleu)
- Va au lave-vaisselle

Lignum

- Kunststoffgriff in traditioneller Holzoptik durch Einarbeitung von Kokosfasern
- Einhaltung strengster Hygienevorschriften
- erhätlich mit genietetem oder gegossenen Griff
- Spülmaschinengeeignet

- Plastic handle in traditional wood appearance produced by integrating coconut fibres.
- Compliance with the strictest hygiene provisions
- Available with riveted or cast handle
- Dishwasher-safe

- Poignée en plastique reproduisant l'aspect du bois traditionnel grâce à l'insertion de fibres de noix de coco.
- Respect des prescriptions d'hygiène strictes
- Disponible avec un manche riveté ou coulé
- Va au lave-vaisselle

Messer

Alle in diesem Katalog abgebildeten Klingen der Messer, Paletten und Schaber sind aus rostfreiem Edelstahl 1.4034 nach Solinger Qualitätsmaßstäben hergestellt – sofern nicht anders gekennzeichnet und haben eine Klingenbreite von max. 3,4 mm.

a)-f) Die verschiedenen Schliffe unserer Messer eignen sich jeweils für verschiedene Zwecke und Materialien. Diese werden im Einzelnen in den jeweiligen Kapiteln erläutert.

Knives

All knives blades, spatulas and scrapers shown in this catalogue are made of stainless steel 1.4034 according to Solingen quality standards - unless otherwise indicated and have a blade width of max. 3.4 cm.

a) to f) The various knive edges are suitable for different purposes and materials. This is explained in detail in the relevant chapters.

Couteaux

Toutes les lames de couteaux, spatules et coupe-pâte représentés dans ce catalogue sont fabriqués à partir d'acier inoxydable 1.4034 selon les critères de qualité propre à Solingen – dans la mesure où rien d'autre n'est spécifié et ont une largeur de lame max. 3,4 cm.

a)-f) Les différents manches de nos couteaux conviennent respectivement aux divers matériaux et fins. Ceux-ci sont expliqués en détails dans les chapitres correspondants.

Farben / Colours / Couleurs

Alle genieteten Griffe auf Wunsch auch in Holz lieferbar – Bitte fragen Sie uns!

All riveted handels can also be supplied in wood – Please ask us.

Tous les manches rivetés sont aussie disponibles en bois sur demande – renseignez-vous!

Bäckermesser mit Standardgriff
Baker´s knives with standard grip
Couteaux de boulanger standard manche

Basis | Profi | Lignum

EMIL SCHMIDT Solingen

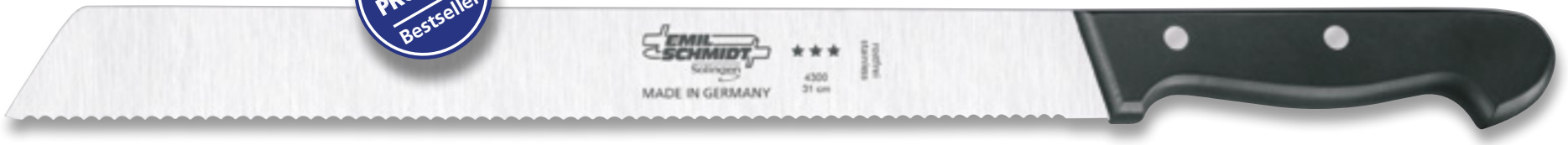
Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
						DE	EN	FR
Säge Saw edge Lame dentée	41,0 cm	54,5 cm	–	4149 ● R B Y	–	Feine Säge, eignet sich ideal für lockere Biskuitböden	Fine saw edge, is ideally suited for light sponge base	Scie fine, convient de manière idéale aux fonds biscuits aérés
	36,0 cm	49,5 cm	–	4150 ● R B Y	–			
	31,0 cm	44,5 cm	–	4151 ● R B Y	3151			
Welle Serrated edge Lame ondée	41,0 cm	54,5 cm	–	4159 ● R B Y	–	Grobe Welle, ideal für feste oder härtere Backwaren	Coarse serrated edge, ideal for firm or harder baked goods	Ondulations grossières, parfaites pour des pâtisseries à pâte dure ou plus dure
	36,0 cm	49,5 cm	5160 ●	4160 ● R B Y	3160			
	31,0 cm	44,5 cm	5161 ●	4161 ● R B Y	3161			
	26,0 cm	39,5 cm	–	4162 ● R B Y	–			
Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	36,0 cm	49,5 cm	–	4140 ● R B Y	–	Glatte Schneide, supersharf für feine, präzise Schnitte	Plain edge, super sharp for fine, precise cuts	Tranchant lisse, super aiguisé pour des coupes fines, précises
	31,0 cm	44,5 cm	–	4141 ● R B Y	–			
Säge / Glatte Schneide Saw edge / Plain edge Lame denteé / Lame lisse	36,0 cm	49,5 cm	–	4110 ● R B Y	–	Beidseitig geschliffen, mit Schneide und Säge	Double edged with plain and saw edges	Rectification des deux faces avec tranchant et scie
	31,0 cm	44,5 cm	5111 ●	4111 ● R B Y	–			
	26,0 cm	39,5 cm	–	4112 ● R B Y	–			
Säge / Welle Saw edge / Serrated edge Lame denteé / Lame ondée	31,0 cm	44,5 cm	5131 ●	4131 ● R B Y	–	Beidseitig geschliffen, mit Welle und Säge	Double edged with serrated and saw edges	Rectification des deux faces avec ondulation et scie
Welle / Glatte Schneide Serrated edge / Plain edge Lame ondée / Lame lisse	36,0 cm	49,5 cm	–	4120 ● R B Y	–	Beidseitig geschliffen, mit Schneide und Welle	Double edged with plain and serrated edges	Rectification des deux faces avec tranchant et ondulation
	31,0 cm	44,5 cm	5121 ●	4121 ● R B Y	–			

Bäckermesser, extra stark
Baker´s knives extra strong
Couteaux de boulanger trés stabile

Basis | ★★★ Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
						Extra stark, mit Wellenschliff, für besonders feste Krusten, spitze Klinge	Extra strong with a serrated edge for particularly firm crusts, pointed blade	Extra puissant avec rectification ondulée, pour des croûtes particulièrement dures, lame pointue
Welle Serrated edge Lame ondée	31,0 cm	44,0 cm	5300 ●	4300 ●	3300			

TOP-PRODUKT Bestseller



Welle Serrated edge Lame ondée	31,0 cm	44,0 cm	5221 ●	4221 ●	–	Extra stark, mit Wellenschliff, für besonders feste Krusten	Extra strong with a serrated edge for particularly firm crusts	Extra puissant avec rectification ondulée, pour des croûtes particulièrement dures
Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	31,0 cm	44,0 cm	5201 ●	4201 ●	–	Extra stark, mit gelatter Schneide, superscharf für feine Schnitte	Extra strong with a plain edge, supersharp for precision cuts	Extra puissant avec tranchant lisse, super aiguisé pour des coupes fines
Säge Saw edge Lame denteé	31,0 cm	44,0 cm	5211 ●	4211 ●	–	Extra stark, mit feiner Säge, für Biskuitböden u.ä.	Extra strong with a fine saw edge, for sponge base, etc.	Extra puissant avec scie fine, pour fonds biscuits entre autres

Konditormesser
Confectioner´s knives
Couteaux de patissier

Basis | ★★★ Profi | Lignum

EMIL SCHMIDT Solingen

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
Welle Serrated edge Lame ondée	36,0 cm	49,0 cm	–	4250 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	–	Lange, schmale Klinge mit Wellenschliff	Long narrow blade with a serrated edge	Lame longue, étroite avec rectification ondulée
	31,0 cm	43,5 cm	5245 ●	4245 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	3245			
Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	36,0 cm	49,0 cm	–	4230 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	–	Lange, schmale Klinge mit glatter Schneide	Long narrow blade with a plain edge	Lame longue, étroite avec tranchant lisse
	31,0 cm	43,5 cm	5231 ●	4231 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	3231			
	26,0 cm	39,0 cm	–	4232 ●	–			
Säge Saw edge Lame denteé	36,0 cm	49,0 cm	–	4240 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	–	Lange, schmale Klinge mit feiner Säge für Biskuitböden	Long narrow blade with a fine saw edge for sponge base	Lame longue, étroite avec scie fine pour fonds biscuits
	31,0 cm	43,5 cm	5241 ●	4241 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	3241			
	26,0 cm	39,0 cm	–	4242 ●				

Art.-Nr.: 3245

Art.-Nr.: 5231

Crepe-Wendemesser / Crepe turner / Spatule à crepes

Basis | Profi

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
Glatte Schneide ▲ Plain edge ▲ Lame lisse	41,0 cm	54,5 cm	–	4099 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ
	36,0 cm	49,5 cm	–	4100 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ
Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse				

Beide Seiten scharf und extra dünn angeschliffen

Double sided with extremely thin plain edges

Tranchant des deux côtés et à rectification extra fine

Palettenmesser / Palette knives / Couteaux-spatule

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	23,0 cm	34,0 cm	5062 ●	–

Breite, abgerundete Klinge, mit grobem Wellenschliff

Broad, rounded blade with a coarse serrated edge

Large lame arrondie avec rectification ondulée grossière

Magnetleisten / Magnetic knife racks / Support magnétique

45,0 cm	50570 ●
60,0 cm	50571 ●

Zum schnellen Aufhängen der Messer am Arbeitsplatz

For quickly storing knives in the workplace

Pour l'accrochage rapide des couteaux sur les lieux de travail

Brotmesser
Bread knives
Couteaux à pain

Basis | Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plasticgrip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plasticgrip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
Welle Serrated edge Lame ondée	26,0 cm	38,0 cm	5310 ●	4310 ● R B Y	3310	Grobe Welle für Brote mit harter Kruste	Coarse serrated edge for bread with hard crust	Ondulations grossières pour le pain à croûte dure
	21,0 cm	32,5 cm	5312 ●	4312 ● R B Y	3312			
Säge Saw edge Lame denteé	26,0 cm	38,0 cm	–	4320 ● R B Y	3320	Feine Säge für weiche und feine Brote	Fine saw edge for soft and fine bread	Scie fine pour le pain à mie souple et fine
	21,0 cm	32,5 cm	–	4322 ● R B Y	3322			

Schwedenmesser / Serrated edged bread knives / Couteaux-scie à pain

Welle Serrated edge Lame ondée	26,0 cm	38,5 cm	5357 ●	4357 ● R B Y	3357	Grobe Welle für Brote mit harter Kruste, ergonomisch schräger Griff	Coarse serrated edge for bread with hard crust with ergonomic-ally angled handle	Ondulation grossière pour le pain à croûte dure, manche ergonomique de forme oblique
	21,0 cm	33,5 cm	5361 ●	4361 ● R B Y	3361			

Brotmesser, mit Ergogriff
Bread knives with ergonomic handle
Couteaux-scie à pain, manche ergonomique

Basis | Profi

EMIL SCHMIDT Solingen

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	31,0 cm	44,5 cm	6300 ●	–

Für große Bauernbrote, mit ergonomischem Griff für Sägebewegungen

For large farmhouse bread, with an ergonomic handle to facilitate sawing movements

Pour les gros pains de campagne, avec manche ergonomique pour mouvements de scie

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	26,0 cm	39,5 cm	6357 ●	–

TOP Werbeprodukte

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.
Rillenwelle Waved slot edge Rainure ondée	13,0 cm	23,0 cm	5404 ●
Welle Serrated edge Lame ondée	21,0 cm	31,0 cm	5406N ●
Welle Serrated edge Lame ondée	16,0 cm	27,0 cm	5407 ●
Rillenwelle Serrated slot edge Rainure ondée	16,0 cm	28,0 cm	5410 ●

Für kleine Brote, Brötchen oder anderes Kleingebäck

For small loaves, rolls and other small baked goods

Pour les pains de petite taille, les petits-pains et autres articles de boulangerie fine

Kuchenblechmesser / Baking pan knivese / Couteaux à pain

Basis | Profi

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	18,0 cm	30,5 cm	–	4317 ●

Welle auch für festere Kuchen, Griff extra schräg für Blechkuchen

Serrated edge also for firmer cake, handle angled for sheet cakes

Ondulations également pour les gâ-teaux plus fermes, manche à la forme extra oblique pour les gâteaux cuits sur plaque

Blechkuchenmesser, stark gewinkelt / Baking pan knives, extra long neck / Couteaux-scie à pain, arc extra pentu

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	8,0 cm	25,0 cm	–	4359 ●

Extra stark abgewinkelt, für Blechkuchen in hohen Blechen

Extra long neck for sheet cake in deep tins

Arc extra pentu, pour gâteaux cuits sur plaques à bords hauts

Basis | Profi | Lignum

TOP Werbeprodukte

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
Säge Saw edge Lame denteé	Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	17,0 cm	28,5 cm	5383 ●	4383 ● R B Y	3383	Glatte Schneide für Sahnetorten + feine Säge für Obstorten	Plain edge for cream cakes + fine saw edge for fruit flans	Tranchant lisse pour gâteaux à la crème + scie fine pour les tartes aux fruits
Welle Serrated edge Lame ondée	Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	17,0 cm	28,5 cm	5384 ●	4384 ● R B Y	3384	Glatte schneide für Sahnetorten + Welle für feste Kuchen	Plain edge for cream cakes + serrated edge for firm cakes	Tranchant lisse pour gâteaux à la crème + ondulations pour gâteaux fermes
Säge Saw edge Lame denteé	Welle Serrated edge Lame ondée	17,0 cm	28,5 cm	5386 ●	4386 ● R B Y	3386	Welle für feste Kuchen + feine Säge für Obstorten	Serrated edge for firm cakes + fine saw edge for fruit flans	Ondulations pour gâteaux fermes + scie fine pour tartes aux fruits

Art.-Nr.: 3386

Art.-Nr.: 5383

SNACK

EMIL SCHMIDT Solingen

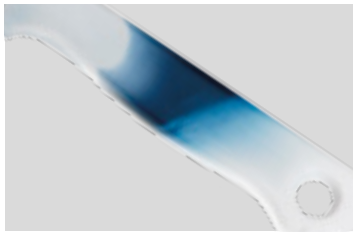
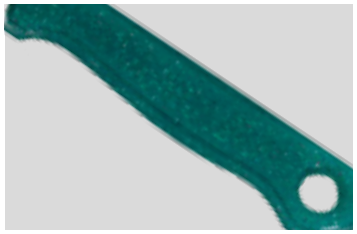
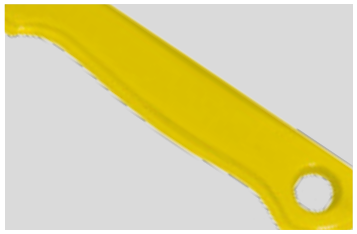
Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.
Säge ▼ Saw edge ▼ Lame denteé	9,5 cm	18,5 cm	5424 ●
Säge ▼ Saw edge ▼ Lame denteé	12,5 cm	25,0 cm	5425 Y
Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	11,0 cm	20,5 cm	5426 ●

Zum Zubereiten von Snacks: aufschneiden, Streichen und Schmieren

For preparing snacks: cutting, spreading and buttering

Pour la préparation d'en-cas : couper, enduire et tartiner

Unsere Serien I Our Series I Nos Séries

RIO	Buntes Griffdesign in 6 knalligen Farben, passend zum Frühling und Sommer. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser, Brotmesser, Brötchenritzmesser, Tischmesser und Steakmesser. Ergonomischer und formschöner Griff.	Coloured handle design in 6 bright colours, matching spring and summer. Available as bread-roll knife, snack knife, bread knife, bread-roll scoring knife, menu knife and steak knife. Ergonomic and beautifully shaped handle.	Coloris adaptés au printemps et à l'été. Disponibles pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter, les couteaux à pain, les couteaux dentés à petits pains, les couteaux de tables et les couteaux à steaks. Manche ergonomique et de forme esthétique.	
Zirrus	Zweifarbiges Griffdesign in 6 Farben mit weißem Farbverlauf. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.	Two-coloured handle design in 6 colours with white colour graduation. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.	Design de manche bicolore en 6 coloris avec marbrures blanches. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.	
DIAMANT	Buntes Griffdesign in 6 Farben mit Glitzerteilchen. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.	Colourful handle design in 6 colours with glitter particles. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.	Design de manche multicolore en 6 coloris avec particules de mica brillantes. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.	
Metallic	Buntes Griffdesign in 6 Farben mit hochwertigem Metallic-Glanz. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.	Colourful handle design in 6 colours with high-quality metal gloss. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.	Design de manche multicolore en 6 coloris avec brillant métallique haut de gamme. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.	

- Ideal als Kundengeschenk oder Verkaufsartikel für die Filiale.
- Auch im Verkaufsdisplay erhältlich
- Spülmaschinengeeignet

- Ideal also as a gift to customers or sales item for the branch
- Also available in the sales display
- Dishwasher-safe

- Idéal comme cadeau à offrir à des clients ou comme article de vente pour la succursale.Spülmaschinengeeignet
- Également disponible en présentoir de vente
- Va au lave-vaisselle

Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

DIAMANT

TOP Werbeprodukte

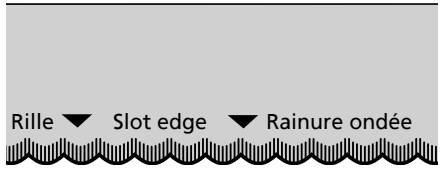
Farbkollektion Diamant. Farben mit eingestreuten Glitzerteilchen.

Diamant colour collection. Colour sprinkled with glitter particles

Laques à particules de mica incluses

Kunststoffgriff - angespritzt
Plastic grip
Manche plastique
Art.-Nr.

Klinge / Blade / Lame



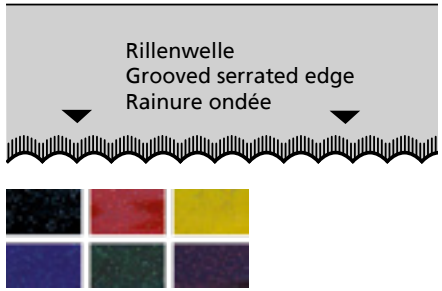
10,0 cm	20,5 cm	5428 D ● R B Y G B

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With supersharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter



10,0 cm	20,5 cm	5435 D ● R B Y G B

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With supersharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

Brotmesser / Bread knives / Couteau-scie à pain

21,0 cm	32,5 cm	5406 D ● R B G

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brote

With supersharp micro serrated edge for fresh, crusty bread

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour pains frais et croustillants

Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

Metallic

Farbkollektion Metallic. Farben mit hochglanzpolierten Griffen.

Metallic colour collection High gloss polished handles (various colours)

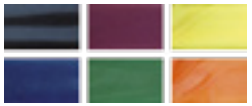
Collection couleurs Métallisé Couleurs avec poignées à poli ultra brillant.

Klinge / Blade / Lame

Kunststoffgriff - angespritzt
Plastic grip
Plastiquemanche
Art.-Nr.

Rillenwelle
Grooved serrated edge
Rainure ondée

10,0 cm	20,5 cm	5428 M ● R B Y G O



Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

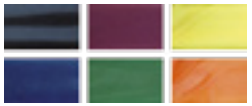
With supersharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter

Rillenwelle
Grooved serrated edge
Rainure ondée

10,0 cm	20,5 cm	5435 M ● R B Y G O



Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With supersharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

Brotmesser /Bread knives / Couteau-scie à pain

Rillenwelle
Grooved serrated edge
Rainure ondée

21,0 cm	32,5 cm	5406 M R B Y G

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brote

With supersharp micro serrated edge for fresh, crusty bread

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour pains frais et croustillants

Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

Zirrus

TOP Werbeprodukte

Farbkollektion Zirrus. Grundfarben wolkig mit Weiß vermischt.

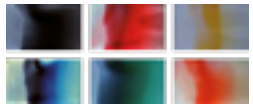
Zirrus colour collection Milky primary colours mixed with white

Collection couleurs Zirrus Couleurs de base nuage mélangé à du blanc

Kunststoffgriff - angespritzt
Plastic grip
Manche plastique
Art.-Nr.

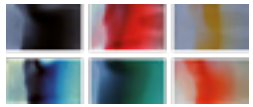
Klinge / Blade / Lame

Rillenwelle Grooved serrated edge Rainure ondée	10,0 cm	20,5 cm	5428 Z ● R B Y G O	Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen	With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls	À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants



Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter

Rillenwelle Grooved serrated edge Rainure ondée	10,0 cm	20,5 cm	5435 Z ● R B Y G O	Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen	With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls	À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants



Brotmesser / Bread knives / Couteau-scie à pain

Rillenwelle Grooved serrated edge Rainure ondée	21,0 cm	32,5 cm	5406 Z ● R B Y	Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brote	With super-sharp micro serrated edge for fresh, crusty bread	À rectification micro-ondulée super aiguisée pour pains frais et croustillants

Brötchenmesser + Displays / Breakfast knives + Displays / Couteaux petit pain + Displays

		Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Anzahl Quantity Nombre
10,0 cm	20,5 cm	K5428 D ● R B Y G B	30
10,0 cm	20,5 cm	K5428 M ● R B Y G O	30
10,0 cm	20,5 cm	K5428 Z ● R B Y G O	30
10,0 cm	20,5 cm	K5428 R L P T Y G O	24

Größe / Size / Taille
22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm
B T H

Der Werbe- und Verkaufs-klassiker im praktischen Verkaufsdis-play

Classic ad-vertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en présentoir de vente pratique

Vesper Messer + Displays / Pizza knives + Displays / Couteaux à gouter + Displays

10,0 cm	20,5 cm	K5435 D ● R B Y G B	30
10,0 cm	20,5 cm	K5435 M ● R B Y G O	30
10,0 cm	20,5 cm	K5435 Z ● R B Y G O	30
10,0 cm	20,5 cm	K5435 R L P T Y G O	30

Größe / Size / Taille
Maß: 22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm
B T H

Der werbe- und Verkaufs-klassiker im praktischen Verkaufsdis-play

Classic ad-vertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en pré-sentoir de vente pratique

Brotmesser + Displays / Bread knives + Displays / Couteau-scie à pain + Displays

21,0 cm	32,5 cm	5406 D ● R B G	20
21,0 cm	32,5 cm	5406 M R B Y G	20
21,0 cm	32,5 cm	5406 Z ● R B Y	20
21,0 cm	32,5 cm	5406 R L Y G P	16

Größe / Size / Taille
Maß: 22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm
B T H

Der Werbe- und Verkaufs-klassiker im praktischen Verkaufsdis-play

Classic ad-vertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en présentoir de vente pratique

RIO - Brötchenmesser / RIO knives / Couteau à petits-pains RIO

Farbkollektion RIO. Peppige Farben in neuem Griffdesign, leicht mattiert.

RIO colour collection. Cheerful colours with a new handle design, slightly frosted.

Collection couleurs RIO. Couleurs toniques dans un nouveau design de poignées, légèrement mates.

Kunststoffgriff - angespritzt
Plastic grip
Manche plastique

Klinge / Blade / Lame | **Art.-Nr.**

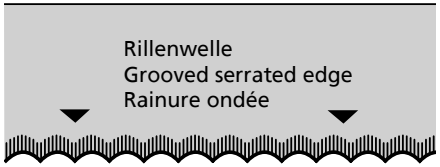
10,0 cm	20,5 cm	5428 R P L T Y G O

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

RIO - Vespermesser / RIO knives / Couteau à goûter RIO



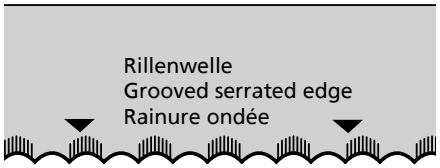
10,0 cm	20,5 cm	5435 R P L T Y G O

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants

RIO - Brotmesser / RIO knives / Couteau à pain RIO



21,0 cm	32,5 cm	5406 R P L Y G

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crusty bread

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour pains frais et croustillants

RIO - Steakmesser / RIO Steak knives / RIO Couteau à steak

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plasticgrip Manche plastique Art.-Nr.
Welle / Serrated edge / Lame ondée	10,0 cm	20,5 cm	5430 R ● P L T Y G O

Mit extra scharfem Wellenschliff für saftige Steaks.

With extra-sharp serrated edge for juicy steaks.

Avec rectification ondulée extra aiguisée pour des steaks savoureux.

RIO Tischmesser / RIO Table knives / RIO Couteau pour la table

Säge / Saw edge / Lame denteé	11,5 cm	22,5 cm	5426 R

Zum Zubereiten von Snacks: Aufschneiden, Streichen und Schmieren

For preparing snacks: Cutting, spreading and buttering

Pour la préparation d'en-cas : couper, enduire et tartiner

RIO Ritzmesser / RIO Dough knives / RIO Couteaux de chef

Welle / Serrated edge / Lame ondée	11,5 cm	22,5 cm	417 R ● P L T Y G O

Das preiswerte Messer für die Küche

The affordable knives for the kitchen

Les couteaux à prix abordable pour la cuisine

★★★ Profi

EDITION 1884

SNACK

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Edelholz-Griff Wood-Grip Manche bois Art.-Nr.
Glatte Schneide Antihaft-Rillen Plain edge with non-stick grooves Lame lisse avec rainures anti-adhérence	21,0 cm	32,0 cm	4371	371

Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt. Durch den Kullenschliff bleibt weniger Schnittgut an der Klinge haften.

Made of high quality materials according to old traditions. The fluted edge makes less cut material adhere to the blade.

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme. La lame alvéolée fait que moins de résidus coupés restent collés sur la lame.

NEU!

Art.-Nr. 371 im Karton

Edition 1884 Geschenkset/ 1884 Edition Gift Set / Edition 1884 kit cadeau

Das 2er-Set EDITION 1884 im attraktiven Geschenkkarton.

The Set-of-2 EDITION 1884 in the attractive gift box

Le kit de 2 EDITION 1884 sous carton-cadeau séduisant

Art.-Nr.
355

Edition 1884 Brotmesser / Edition 1884 Bread knives / Edition 1884 Couteaux-scie à pain

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Edelholz-Griff Wood-Grip Manche bois Art.-Nr.
Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	21,0 cm	32,0 cm	–	353

Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt

Made of high quality materials according to old traditions

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme

Edition 1884 Streichmesser / Edition 1884 Butter knives / Edition 1884 Couteaux-scie à pain

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse	13,0 cm	21,5 cm	–	354

Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt

Made of high quality materials according to old traditions

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme

Tortenmesser - Nostalgie / Cake knives - Nostalgia / Couteau à tartes - Nostalgie

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Edelholz-Griff Wood-Grip Manche bois Art.-Nr.
Welle ▼ Serrated edge Lame ondée	17,0 cm	30,0 cm	4390	390

Basis

Profi

Basis

Klinge / Blade / Lame Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse	Beidseitiger Griff zum druckvollen Zerteilen von großen Käselaiben oder Schokolade	Two-sided handle for cutting of large cheese wheels or chocolate	Poignée des deux côtés pour départager des roues de fromage de grande taille et pour couper du chocolat
31,0 cm	60,0 cm	–	4660 ●
26,0 cm	60,0 cm	5664 ●	

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse	Lange, starke und extra scharfe Klinge für Hart- oder Weichkäse	Long, strong, extra sharp blade for hard and soft cheeses	Longue lame, forte et extra aiguisée pour les fromages à pâte dure ou molle
31,0 cm	45,0 cm	5665 ●	
26,0 cm	40,0 cm	5666 ●	

Fleischgabel / Meat fork / Fourchette à viande

NEU!

18,0 cm	29,5 cm	5671 ●

Kochmesser / Chef's knives / Couteaux de cuisinier

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse	Zum Schneiden, Wiegen und Hacken	For cutting, mincing and chopping	Pour couper et hacher
26,0 cm	38,0 cm	5751 ●	
21,0 cm	33,0 cm	5752 ●	

Käsemesser / Cheese knives / Couteaux à fromage

Basis | ★★★ Profi

EMIL SCHMIDT Solingen

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.			
					DE	GB	FR
Welle / Serrated edge / Lame ondée	17,0 cm	29,0 cm	5777 ○	–	Super feine Klinge, eignet sich bestens für Weichkäse	Super thin blade is ideal for soft cheese	Lame super fine convenant à la perfection au fromage à pâte molle

Rillenwelle / Serrated edge / Rainure ondée	14,0 cm	27,0 cm	5779 ○	–	Für Weichkäse, durch Löcher in der Klinge bleibt der Käse nicht haften	For soft cheese, holes in the blade prevents the cheese from sticking	Pour fromage à pâte molle ; le fromage ne reste pas collé à la lame en raison de ses trous

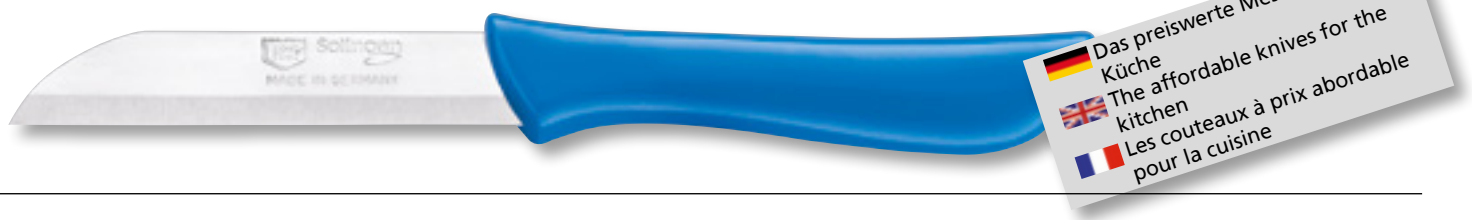
Fleischkäsemesser mit Abstandhalter / Bread knives with guide / Couteaux á pain avec écarteur

Welle / Serrated edge / Lame ondée	21,0 cm	34,5 cm	5314 ●	–	Der Abstandhalter ermöglicht die Einteilung in genau gleiche Scheibenstärken	The guide allows cutting into equal slices	L'écarteur permet de couper des tranches de même épaisseur

SNACK

Zum Einritzen der Teigrohlinge / For scoring dough /
Pour marquer les morceaux de pâte

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plasticgrip Manche plastique Art.-Nr.
Welle / Serrated edge / Lame ondée	8,0 cm	17,5 cm	415 R
Glatte Schneide / Plain edge / Lame lisse	9,0 cm	19,0 cm	410 R
Welle / Serrated edge / Lame ondée	9,0 cm	19,0 cm	411 R
Welle / Serrated edge / Lame ondée	8,0 cm	17,5 cm	417 W R B Y O G
Glatte Schneide / Plain edge / Lame lisse	7,0 cm	16,0 cm	416 W R B Y O G



Pariser Klinge / Baker´s blade / Lame boulanger

Klinge / Blade / Lame			Edelstahl Stainless steel Acier inoxydable Art.-Nr.	Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.
Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée		13,5 cm	419	–

Skalpell zum präzisen, feinen Einritzen von Baguettes

Lancet for precise, delicate scoring of baguettes

Scalpel pour réaliser des entailles fines et précises sur les baguettes

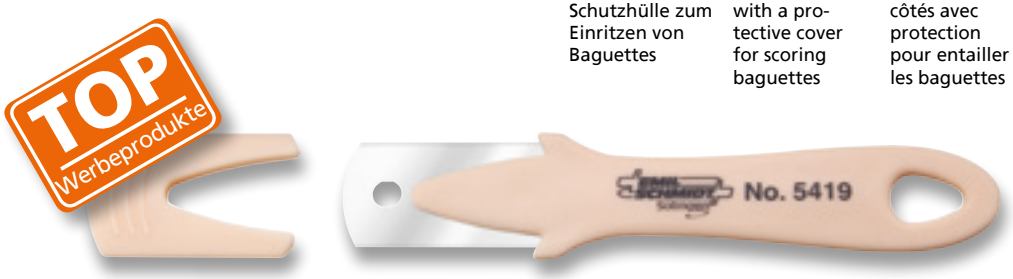
Baguettemesser / French baguette knife / Lame boulanger

Glatte Schneide ▲ Plain edge ▲ Lame lisse Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse		13,0 cm	–	5419

Beidseitig scharfe Klinge mit Schutzhülle zum Einritzen von Baguettes

Double sided sharp blade with a protective cover for scoring baguettes

Lame aiguisée des deux côtés avec protection pour entailler les baguettes



Bäckertaschenmesser, klappbar / Baker´s pocket knife, folding / Couteaux-scue á pâte, pliant

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	6,0 cm	16,0 cm	500	–

Klinge kann eingeklappt und gefahrlos in die Tasche gesteckt werden

The blade can be folded and placed safely in your pocket

La lame peut être repliée et rangée sans danger dans une poche

Basis

Profi

SNACK

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
Glatte Schneide ▾ Plain edge ▾ Lame lisse	7,5 cm	17,5 cm	–	4401
Glatte Schneide ▾ Plain edge ▾ Lame lisse	8,5 cm	18,5 cm	5400	–
	7,5 cm	17,5 cm	5401	–
Welle ▾ Serrated edge ▾ Lame ondée	7,5 cm	17,5 cm	5402	–
Glatte Schneide ▾ Plain edge ▾ Lame lisse	6,5 cm	16,5 cm	5403	–

Die Klassiker im Küchenbereich für Obst, Gemüse, Kartoffeln etc.

The classics for the kitchen for fruits, vegetables, potatoes, etc.

Le classique de la cuisine pour fruits, légumes, pommes de terre, etc

Abstreifbehälter für Tortenmesser / Container with rubber knives cleaner / Recipient avec dispositif pour essuie-couteuau

Ø	↕	Art.-Nr.
10,0 cm	18,0 cm	50300

Stehend / Standing / Á la verticale

Edelstahl rostfrei / Stainless steel / Acier inoxydable

Ø	↕	Art.-Nr.
10,0 cm	18,0 cm	50304

Wand / Wall mount / mur

Edelstahl rostfrei / Stainless steel / Acier

Ersatz-Gummibacken / Replacement rubber scrapers / Máchoires de réchange

Ø	Art.-Nr.
10,0 cm	50305

Ø	Art.-Nr.
5,0 x 4,0 cm	50306

Basis | Profi

Größe / Size / Taille

34 mm

Basis | Profi | Lignum

Farben / Colour / Couleur

Paletten

Alle in diesem Katalog abgebildeten Klingen der Messer, Paletten und Schaber sind aus rostfreiem Edelstahl 1.4034 nach Solinger Qualitätsmaßstäben hergestellt – sofern nicht anders gekennzeichnet.

Je nach Beschreibung sind die Klingen flexibel angeschliffen oder stabil, gewinkelt oder gerade, schmal oder breit, eckig oder abgerundet. Bei den Winkelpaletten messen wir die Arbeitslänge, also die Klinge ab dem Winkel.

Spatulas

All knives blades, spatulas and scrapers shown in this catalogue are made of stainless steel 1.4034 according to Solingen quality standards - unless otherwise indicated. Depending on the description, the blades are either flexible or stable, angled or straight, narrow or wide, angular or rounded. For angular spatulas we measure the working length, i.e. the blade from the angle.

Spatules

Toutes les lames de couteaux, spatules et coupe-pâte représentés dans ce catalogue sont fabriqués à partir d'acier inoxydable 1.4034 selon les critères de qualité propre à Solingen – dans la mesure où rien d'autre n'est spécifié.

Selon la description, les lames présentent une rectification flexible ou stable, courbe ou droite, étroite ou large, angulaire ou arrondie. Dans le cas des spatules angulaires, nous mesurons la longueur de travail, donc la lame, à partir de l'angle formé.

Längenangaben OHNE Bogen gemessen - REINE ARBEITSLÄNGE

Length measured WITHOUT angle section WORKING LENGTH ONLY

Indications de lonueurs mesurées SANS arc LONGUEUR DE TRAVAIL PURE

Alle genieteten Griffe auf Wunsch auch in Holz lieferbar – Bitte fragen Sie uns!

All riveted handels can also be supplied in wood – Please ask us.

Tous les manches rivetés sont aussie disponibles en bois sur demande – renseignez-vous!

Paletten / Spatulas / Spatules

Gerade Paletten / Spatulas / Spatules

S. 42-44

Snackstreicher / Snack spreader / Couteaux à tartiner

S. 45

Winkelpaletten / Angular spatulas / Spatulas coudées

S. 45-46

Backblechpaletten / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau

S. 47,49

Kuchenpaletten + Pfannenwender / Cakeserver + Multi purpose turner / Pelles à tarte + Pelles coudeè

S. 47-51

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Gerade Paletten / Spatulas / Spatules

Basis | ★★★ Profi | Lignum

EMIL SCHMIDT Solingen

Zum Einstreichen von Sahnefüllungen etc.
For speading cream fillings etc.
Pour le graissage des garnitures à la crème, etc.

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
34 mm	36,0 cm	50,0 cm	5170 ●	4170 ● R B Y	3170	Der Klassiker, seit Jahren bewährt. Mit flexibler Klinge	The classic, proven in years of use. With a flexible blade.	Le classique, éprouvé depuis des années. Avec lame flexible.
	31,0 cm	44,5 cm	5171 ●	4171 ● R B Y	3171			
	26,0 cm	39,5 cm	5172 ●	4172 ● R B Y	3172			
	21,0 cm	34,0 cm	5173 ●	4173 ● R B Y	3173			
	16,0 cm	28,5 cm	5174 ●	4174 ● R B Y	3174			

TOP-PRODUKT Bestseller

Glasurpaletten mit flexibler Klinge / Glaze spatula with flexible blade / Spatules lame flexible

25 mm	16,0 cm	27,0 cm	–	4075 ●	–	Flexibel, für feine Konditorarbeiten	Flexible, for fine pastry work	Flexible, pour les travaux de pâtisserie fine

Konditorenpaletten mit flexibler Klinge / Confectionery spatula with flexible blade / Spatules lame flexible

25 mm	31,0 cm	45,5 cm	–	4180 ●	–	Flexibel, extra lang und schmal	Flexible and extra long	Flexible et extra long

Garnierpaletten mit fester Klinge / Decorating spatula with stiff blade / Lame rigide

30 mm	15,0 cm	24,0 cm	5178 ●	SNACK	Gut geeignet zum Buttern u. Bestreichen von Snacks	Well suited for buttering & spreading of snacks	Convient parfaitement pour beurrer + tartiner des snacks
	13,0 cm	22,0 cm	5179 ●				

Gastropaletten mit flexibler Klinge
Offset Spatulas
Spatules lame flexible

Basis | Profi ★★★

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff-angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff-vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.			
					Klassische Form mit breiter Klinge, vorne flexibel geschliffen	Classic shape with widened blade, ground flexible point	Forme classique avec lame élargie, rectification flexible à l'avant
40 mm	31,0 cm	43,5 cm	–	4176 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ			
	26,0 cm	38,0 cm	–	4177 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ			

Backblechpaletten mit fester Klinge / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau

75 mm	31,0 cm	44,5 cm	–	4041 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	Zum Aufnehmen gleich mehrerer Blechkuchenschnitten	To pick up more than one sheet cake portion	Pour prendre à la fois plusieurs morceaux de gâteau cuit sur plaque
	26,0 cm	39,0 cm	–	4042 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ			

Palette mit flexibler Klinge, rund / Flexible blade / Lame flexible

75 mm	26,0 cm	36,0 cm	–	4055 ● Ⓡ Ⓑ Ⓨ	Zum Wenden und Heben, Klinge vorne flexibel geschliffen	For turning and lifting, blade with ground flexible point	Pour retourner et soulever, lame à rectification flexible à l'avant

Snackstreicher / Snack spreader / Couteaux à tartiner

Basis | ★★★ Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.
25 mm	12 cm	22,5 cm	5423 ●	–	–

NEU!

Ideal zum Zubereiten kleiner Snacks! Ovale Klinge zum Einstreichen mit Butter, Quark, Crèmes, Streichkäse

Ideal for preparing small snacks! Oval blade for spreading butter, quark, creams, cream cheese

déals pour préparer des petits en-cas ! Lame ovale pour tartiner le beurre, le fromage blanc, les crèmes, les fromages à pâte fondue

Winkelpaletten / Angular Spatulas / Spatules coudées

Klinge / Blade / Lame					
25 mm	12 cm	25,5 cm	–	4085 ●	–

Ideal für kleine und feine Detailarbeiten

Ideal for fine detail work

Idéal pour les petites tâches aux détails fins

34 mm	31,0 cm	48,0 cm	5181 ●	–	–
	26,0 cm	43,0 cm	5182 ●	4182 ● R B Y	3182
	21,0 cm	38,0 cm	5183 ●	4183 ● R B Y	3183
	16,0 cm	32,0 cm	5184 ●	4184 ● R B Y	3184

Der Klassiker, seit Jahren bewährt. Mit flexibler Klinge

The classic, proven in years of use. With a flexible blade.

Le classique, éprouvé depuis des années. Avec lame flexible.

Basis | Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
34 mm	26,0 cm	43,0 cm	5282 ●	–	–	Winkelpaletten mit fester Klinge und extra steilem Bogen (90°)	Angular spatula with a stiff blade and long neck	Spatules coudées à lame rigide et arc extra pentu
	21,0 cm	38,0 cm	5283 ●	–	–			
	16,0 cm	32,5 cm	5284 ●	–	–			

34 mm	21,0 cm	38,0 cm	5293 ●	–	–	Winkelpaletten mit fester Klinge und flachen Bogen	Angular spatula with a stiff blade and long neck	Spatules coudées à lame rigide et arc extra pentu
	16,0 cm	32,0 cm	5294 ●	–	–			

34 mm	16,0 cm	32,0 cm	–	4185 ● R B Y	3185	Die Tortenringpalette mit extra steilem und langem Bogen	Angular cake ring spatula with extra long neck	La palette à moules à charnière à arc extra pentu et long

Backblechpaletten / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau

Basis | ★★★ Profi | Lignum

Klingebreite Blade width Lame latitude			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
75 mm	29,0 cm	49,5 cm	–	4045 ●	–	Zum Aufnehmen gleich mehrerer Blechkuchenschnitten	To pick up more than one sheet cake portion	Pour prendre à la fois plusieurs morceaux de gâteau cuit sur plaque
75 mm	24,0 cm	44,0 cm	–	4046 ●	–			
75 mm	18,0 cm	38,0 cm	–	4047 ●	–			
180 mm	24,0 cm	42,5 cm	–	4048 ●	–			

Art.-Nr.: 4048

Art.-Nr.: 4046

Kuchenblechpalette extra breit / Cake server / Pelles à tarte

▲ 75 mm ▼	11,0 cm	28,0 cm	–	4049 ●	3049	Ideal zum Aufheben von Blechkuchen oder Teilchen	Ideal for lifting sheet cake or pastries	Idéal pour soulever les gâteaux cuits sur plaque ou les viennoiseries

Kuchenblechpalette extra breit / Cake server / Pelles à tarte

Basis | Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.			
50 mm	12,0 cm	27,0 cm	–	4053 ●	3053	Ideal zum Aufheben von Blechkuchen oder Teilchen	Ideal for lifting sheet cake or pastries	Idéal pour soulever les gâteaux cuits sur plaque ou les viennoiseries
70 mm	10,0 cm	27,0 cm	–	4054 ●	3054			
75 mm	6,0 cm	26,5 cm	–	4071 ●	–			

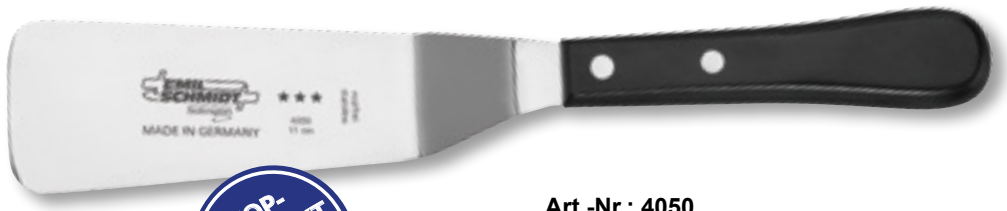
Art.-Nr.: 4053

Art.-Nr.: 4054

Art.-Nr.: 4071

Kuchenpaletten / Cake server / Pelles à tarte

50 mm	11,0 cm	27,5 cm	5050 ●	4050 ● R B Y	3050	Die seit Jahren bewährte Form für den Laden	The tried and tested form for the shop floor	La forme idéale depuis des années pour le commerce



Art.-Nr.: 4050

Art.-Nr.: 3050

Kuchenpaletten / Cake server / Pelles à tarte

Basis | ★★★ Profi | Lignum

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plasticgrip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plasticgrip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco Art.-Nr.
Welle Serrated edge Lame ondée	11,0 cm	27,5 cm	5051 ●	4051 ● R B Y	3051

Die bewährte Form für den Laden, mit Wellenschliff zum Teilen

The classic form for the shop floor with serrated edge for portioning

La forme éprouvée pour le commerce, avec rectification ondulée pour les viennoiseries

Pfannenwender / Multi purpose turner / Pelles coudeè

75 mm	20,0 cm	35,5 cm	–	4059 ●	–
	20,0 cm	35,5 cm	5056	4056 ● R B Y	3056

Artikelnummer 4059 mit Löchern für abtropfendes Fett

Item number 4059 with holes for dripping grease.

Numéro de référence 4059 avec perforations pour la graisse qui s'égoutte.

Art.-Nr.: 4056

Art.-Nr.: 4059

Kuchenheber / Cake server / Pelles à tarte

Basis | Profi

EMIL SCHMIDT Solingen

Klinge / Blade / Lame			Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.			
65 mm	16,0 cm	33,5 cm	-	4043	Zum Einteilen und Anrichten von runden Kuchen, Torten oder Pizzen	For proportioning and serving round cakes, pies or pizzas	Pour départager et prélever des parts de gâteaux ronds, de tartes ou de pizzas

120 mm	16,0 cm	31,5 cm	5042 ●	–	Für extra große Kuchen- und Pizzastücke	For extra large cake and pizza slices	Pour des parts de gâteau et de pizza extra grandes

Fettstecher / Multi purpose turner / Pelles coudeè

70 mm	12,0 cm	30,0 cm	5070	–	Extra stabile Klinge, drei Seiten angeschrägt, zum Abstechen fetter Massen	Extra strong blade, bevelled on three sides, to portion fatty mixtures	Extra strong blade, bevelled on three sides, to portion fatty mixtures

Schaber + Spachtel / Scrapers + Spatulas / Coupe-Pâte + Spatules

**Kunststoff-Teigschaber /
Plastic dough scraper /
Cornes en plastique**

S. 54-55

**Teigabstecher /
Dough scraper /
Coupe-pâte**

S. 56

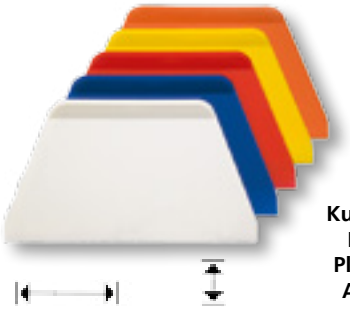
**Spachtel Edelstahl rostfrei /
Stainless steel spatulas/
Racloir en acier**

S. 57

**Stielschaber /
Rubber scraper /
Racloir en caouchouc**

S. 58

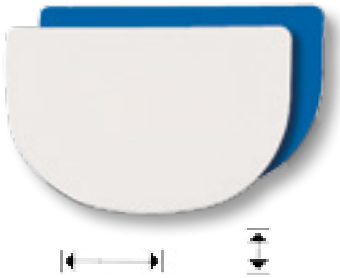
Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



21,2 cm	12,5 cm	76705 E B Y R O	76705ST B

Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen Plastic + Metal Plastique + Metal Art.-Nr.



14,2 cm	9,3 cm	76715 E B	–

Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.

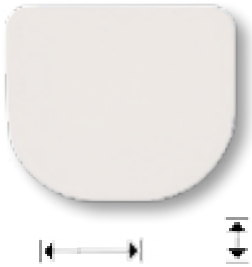
Art.-Nr.: 76707L

Art.-Nr.: 76707

20,5 cm	12,5 cm	76707 E B G Y	–
20,5 cm	12,5 cm	76707L E B	–

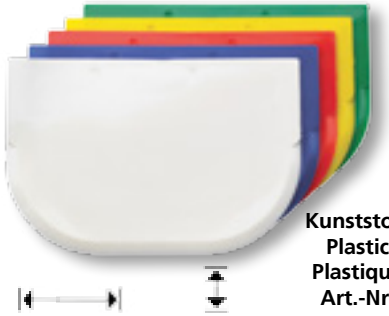
Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen Plastic + Metal Plastique + Metal Art.-Nr.



11,5 cm	9,5 cm	76718 E	–

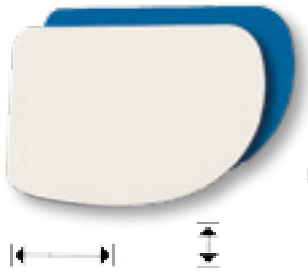
Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.



12,0 cm	8,5 cm	76713 E B	–
14,5 cm	10,0 cm	76714 E B Y R G	76714ST B

Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen Plastic + Metal Plastique + Metal Art.-Nr.



12,5 cm	8,7 cm	76709 E B	76709ST B
14,0 cm	10,0 cm	76710 E	–
17,2 cm	12,5 cm	76711 E	–

Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen Plastic + Metal Plastique + Metal Art.-Nr.

Detektierbare Teigschaber

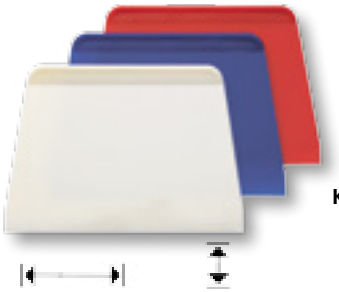
Die drei beliebtesten Modelle unserer Kunststoffteigschaber (76705, 76714 und 76709) haben wir zusätzlich auch in einer detektierbaren Ausführung im Programm. Im Teigschaber befinden sich winzige Metallteilchen, die mit dem Kunststoff zusammen in die Form gespritzt werden. Dadurch wird der Schaber detektierbar und kann mit Hilfe eines Metalldetektors wieder gefunden werden, wenn er z.B. im Teig verloren geht.

Detectable dough scraper

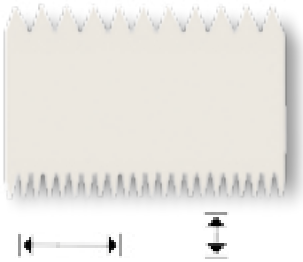
We can also deliver detectable models of our three most popular plastic dough scrapers (76705, 76714 and 76709). There are tiny metallic particles injected into the dough scraper mould together with the plastic. This makes the dough scraper detectable with the aid of a metal detector which allows it to be found, for example, when it is lost in the dough.

Racloirs à pâte détectables

Les trois modèles les plus appréciés de nos racloirs à pâte (76705, 76714 et 76709) sont en plus disponibles en version détectable. Ces racloirs comportent de minuscules particules de métal qui sont moulées par injection avec la matière plastique. Il est ainsi possible de détecter le racloir et de le retrouver à l'aide d'un détecteur de métal lorsqu'il est par ex. perdu dans la pâte.

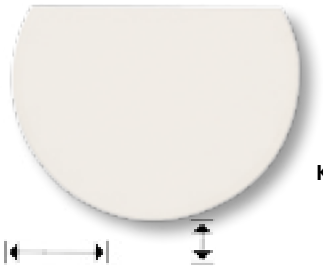


Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.		
13,5 cm	9,8 cm	76736 E B R



Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.		
11,0 cm	7,5 cm	76724 E

Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.		
11,7 cm	7,3 cm	76721 E



Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.		
16,0 cm	12,0 cm	76731 E
19,5 cm	14,6 cm	76732 B E

Werbeartikel:

Unsere Teigschaber aus Kunststoff sind bei vielen Kunden ein beliebter Werbeartikel! Die Möglichkeit, neben dem eingespritzten oder aufgedruckten Logo den kompletten Teigschaber in der passenden Firmenfarbe bestellen zu können, macht diese Produktgruppe noch attraktiver als Präsent. Dank unseres Baukastensystems können die Relief-Werkzeuge, mit denen Ihr Logo in die Kunststoffoberfläche des Teigschabers eingespritzt wird, gleich für mehrere Modelle verwendet werden, um Ihnen zusätzliche Kosten zu ersparen. Der Kunststoff aus dem unsere Teigschaber bestehen, ist zudem vom TÜV Rheinland auf seine Lebensmittelunbedenklichkeit geprüft worden und hat die Untersuchungen in sämtlichen Tests bestanden!

Promotional item:

Our plastic dough scrapers are a popular promotional product favoured by many customers! The ability to order the appropriate company colour along with an injected or printed logo makes this product group an even more attractive gift. Thanks to our modular production system, our relief tools can inject your logo onto the plastic surface. We can save you additional costs by using the same tool for several models.
The plastic material we use to make our dough scrapers has been tested by TÜV Rheinland and has passed all tests required for use with foodstuffs!

Articles promotionnels:

Nos racloirs à pâte en matière plastique sont des articles promotionnels particulièrement appréciés par beaucoup de nos clients! La possibilité, hormis le logo moulé par injection ou surimprimé, de pouvoir commander les racloirs à pâte dans les couleurs des entreprises rend cette catégorie de produits encore plus attrayante comme cadeau. Grâce à notre système modulaire, les outils relief avec lesquels votre logo peut être moulé par injection à la surface des racloirs à pâte peuvent être utilisés pour plusieurs modèles afin de vous épargner des coûts supplémentaires. L'innocuité alimentaire de la matière plastique à partir de laquelle nos racloirs sont composés est d'autre part certifiée par le TÜV Rheinland et a passé tous les contrôles des tests avec succès !

Abstecher, feste Klinge, fester Kunststoffgriff / Dough scraper, stiff blade / Coupe-pâte, lame rigide

Ecken Edges Coin	Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.
	12,0 cm	11,7 cm	551 R B Y W
	12,0 cm	11,7 cm	552 R
	13,5 cm	13,5 cm	561 R
	13,5 cm	13,5 cm	562 R
	16,0 cm	16,5 cm	565 R

Fest und handlich, für rationelles Arbeiten, große Farbauswahl für diverse Hygienebereiche

Stiff and handy, for efficient work, wide range of colors for various sanitary areas

Fixe et portable, pour un fonctionnement efficace, large gamme de couleurs pour les différents domaines de la santé

Teigabstecher, flexible Klinge + fester Griff / Dough scraper, flexible blade / Coupe-pâte, lame flexible

	12,0 cm	12,0 cm	553 R

Fester Griff, flexible Klinge

Firm handle, flexible blade

Manche solide, lame flexible

Teigabstecher, flexibler Kunstoffgriff / Dough scraper, flexible blade / Coupe-pâte, lame flexible

	12,0 cm	11,0 cm	558 R
	12,0 cm	11,0 cm	559 R B W
	20,0 cm	10,7 cm	560 W

Leicht flexibler Griff und biegsame Klinge

Slightly flexible handle and flexible blade

Manche léger et flexible ainsi que lame souple

Art.-Nr.: 558

Art.-Nr.: 560

Spachtel Edelstahl, rostfrei / Spatulas, stainless steel / Racloir en acier inoxydable

Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.
12,0 cm	24,0 cm	510 B Y G R W
10,0 cm	24,0 cm	511 B Y G R W
8,0 cm	24,0 cm	512 B Y G R W
6,0 cm	22,0 cm	513 B Y G R W
4,0 cm	22,0 cm	514 B Y G R W
2,0 cm	22,0 cm	515 B Y G R W

Stabiler Kunstoffgriff mit Fingerschutz, Klinge rostfrei, große Farbauswahl für diverse Hygienebereiche

Newly designed plastic handle with all-round finger protection, stainless steel blade, wide range of colors for various sanitary areas

Manche en matière plastique de nouvelle conception avec protège-doigts sur gamme de couleurs pour les différents domaines sanitaires

Bäckerspachtel / Baker's spatula / Racloir en acier

32,0 cm	21,0 cm	545 E R B
27,0 cm	21,0 cm	546 E R
22,0 cm	21,0 cm	547 E R
17,0 cm	21,0 cm	548 E R

Kunststoffgriff, flexible Klinge aus rostfreiem Edelstahl

Plastic handle, stainless steel blade

Manche en nylon, lame en acier

Backtischkratzer (Jucker) / Table scraper / Racloir pour table

12,0 cm	420 R

Der gerne und häufig genutzte Reinigungsschaber in der Backstube

The favoured and often used bakery cleaning scraper

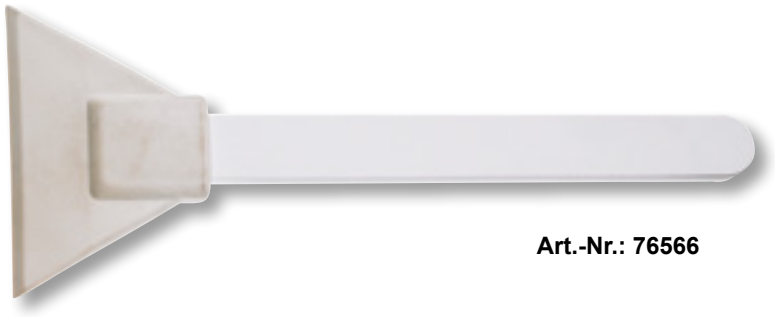
Le racloir de nettoyage utilisé volontiers et fréquemment par les boulangers-pâtissiers

Stielschaber / Rubber scraper / Racloir en caouchouc

Art.-Nr.: 76563

Größe / Size / Taille	Holzgriff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.			
		Holzstiel mit Gummiaufsatz	Wooden handle with rubber head	Manche en bois et embout en caoutchouc
24,0 cm	76563			

Dreieckschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire



Art.-Nr.: 76566

Größe / Size / Taille	Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.			
		Kunststoffstiel mit Gummiaufsatz	Plastic handle with rubber head	Manche en matière plastique avec embout en caoutchouc
44,0 cm	76565 W			
29,0 cm	76566 W			
19,0 cm	76567 W			

Stielschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire

Art.-Nr.: 76905

Größe / Size / Taille	Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.			
		Harter Kunststoffstiel mit weichem Aufsatz	Hard plastic handle with soft head	Manche en matière plastique dure avec embout souple
24,0 cm	76901			
34,0 cm	76905			
42,0 cm	76906			

Werbeartikel / Promotional items / Articles promotionnels

EMIL SCHMIDT Solingen

IN DREI SCHRITTEN ZUM INDIVIDUALISIERTEN PRODUKT

SCHRITT 1:
Warum Werbeartikel?

Individualisieren Sie Ihr Produkt und machen es so zu einem Werbeträger für Ihr Unternehmen.

Wir empfehlen Ihnen ihr Produkt durch eine einzigartige Botschaft zu veredeln - Wir beraten Sie gerne und helfen bei der Auswahl der richtigen Produktionstechnik.

SCHRITT 2:
Das richtige Produkt

Fast alle unsere Produkte lassen sich Bedrucken - Informieren Sie sich über das für Sie richtige Produkt in unseren Katalog-Kapiteln. Wir haben für Sie untenstehend unsere Empfehlungen aufgelistet.

THREE STEPS TO YOUR INDIVIDUAL LABELED PRODUCT

STEP 1:
Why Promotional Products?

Customize your product and turn it into an advertising medium for your business.

We recommend that you increase the value of your product with a unique message - we can advise you and help you choose the right production method.

STEP 2:
The right Product

Almost all of our products can be printed - Find the right product for you in our catalogue. We have listed our recommendations below.

QUALITÉ PROFESSIONELLE POUR LE MÉTIER BOULANGER

ÉTAPE 1:
Pourquoi des articles publicitaires ?

Personnalisez votre produit et faites-en un support publicitaire pour votre entreprise.

Nous vous recommandons de customiser votre produit en y faisant figurer un message unique - nous vous conseillons volontiers et vous aidons à choisir la technique de production appropriée.

ÉTAPE 2:
Le bon produit

Nos produits peuvent pratiquement tous être imprimés - Informez-vous sur le produit qui vous convient dans les différents chapitres de notre catalogue. Vous trouverez ci-après nos recommandations.

Messer / Knives / Couteaux

Paletten / Spatulas / Spatules

Schaber + Spachtel / Scrapers + Spatulas /Coup-Pâte + Spatules

Pinsel / Pastry brushes / Pinceaux de boulangerie

Handschuhe + Schürzen / Gloves + Aprons/ Mouffles + Tabliers

Behälter / Bowles & Containers / Decoupoirs fer Blanc

Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine

SCHRITT 3:
Verfahren

Die Anbringung Ihres Firmen-Logos auf Ihrem Werbeartikel ist je nach Produkt in verschiedenen Verfahren realisierbar. Für Metalloberflächen wie Messer-, Paletten- und Teigabstecherklingen ist das elektrolytische Ätzverfahren am besten geeignet. Verschiedene kleinere Messertypen können wir Ihnen auch mit einer Stanzung anbieten. Ähnlich wie beim Relief für Kunststoffprodukte wie Teigschaber oder Pinselgriffe erscheint hier das Logo im Material vertieft als Abdruck. Auf glatten Stoff-, Holz- und Kunststoffflächen können wir Ihr Logo in Ihrer Wunschfarbe per Tampon- oder Siebdruck anbringen – in bis zu vier verschiedenen Farben.

STEP 3:
Methods

Depending on the product, putting your company logo on your promotional products can be done in various ways. Electrolytic etching is the best method for metal surfaces such as knives, spatulas and dough scrapers. We can also offer you blank stamping for various types of small knifes. Similar to the relief in plastic products such as dough scrapers or brush handles, the logo will appear as a recessed copy. We can print your logo on smooth fabric, wood and plastic surfaces in the colour of your choice via pad or screen printing - in up to four different colours.

ÉTAPE 3:
Procédures de demande

L'application de votre logo d'entreprise sur vos articles promotionnels est réalisable selon le produit en différents procédés. Le procédé de mordançage électrolytique convient au mieux aux surfaces métalliques comme celles des lames de couteaux, de palettes et de racloirs à pâte. Différents types de couteaux plus petits peuvent vous être proposés également avec un estampage. De manière similaire au relief pour les produits en matière plastique comme les racloirs de pâte ou les manches de pinceaux, le logo apparaît ici incrusté dans la matière. Sur les surfaces lisses en textile, bois et matière plastique, votre logo peut être appliqué dans la couleur de votre choix par impression tampon ou sérigraphique – jusqu'en quatre couleurs différentes.

Ätzen / Etching / Mordançage

Elektrolytischer Farbauftrag auf alle Metalloberflächen - nur einfarbig schwarz möglich. Kratzfest, Spülmschinengeeignet.

Mindestauflage:
je nach Artikel 150-200 Stk.

Electrolytic coating on all metal surfaces - only monochrome black.

Minimum quantity:
150-200 units depending on the item

Application de laque par voie électrolytique sur toutes les surfaces métalliques - noir unicolore seulement.

Quantité minimale :
150-200 unités par article

Stanzung / Stamping / Estampage

Dauerhafte, farblose Prägung auf alle Metalle.
Kratzfest, spülmaschinengeeignet.

Mindestauflage:
je nach Artikel 1.000-2.000 Stk.

Permanent, colourless embossing on all metals. Scratch-resistant, dishwasher safe.

Minimum quantity:
1,000-2,000 units depending on the item

Application incolore durable sur tous les métaux.
Résiste aux égratignures, va au lave-vaisselle.

Quantité minimale :
1.000-2.000 unités par article

Relief / Relief / Relief

Erhabenes, fest eingespritztes Reliefbild - nur in Farbe des Polypropylens möglich. Kratzfest, spülmaschinengeeignet.

Mindestauflage: 3.000 Stk.

Permanent injected relief image - only possible in the polypropylene colour. Scratch-resistant, dishwasher safe.

Minimum quantity: 3,000 pcs.

Relief moulé par injection solide – uniquement possible dans le coloris du polypropylène. Résiste aux égratignures, va au lave-vaisselle.

Quantité minimale : 3.000 unités

Tampondruck/Siebdruck / Pad / screen printing / Impression tampon/sérigraphie

Ein- oder mehrfarbiger Druck auf allen glatten Flächen (auch Stoff und Holz) möglich - auch in Sonderfarben. Farbhaftung ist nur begrenzt haltbar.

Mindestauflage: 300 Stk.

Single or multi-colour printing on all smooth surfaces (including wood and fabric) - special colours are possible.

Minimum quantity: 300 pcs.

Impression unie ou multicolore sur toutes les surfaces lisses (également sur les textiles et le bois) possible – également dans des coloris spéciaux.

Quantité minimale : 300 unités

Präsentationshilfen / Serving utensils / Aides de présenter

**Gebäckzangen /
Pastry tongs /
Pinces à patisserie**

S. 64-66

**Tortenheber /
Cake server /
Pelles à tarte**

S. 67

**Tortenplatte /
Round cake tray /
Plat á tourte en acier**

S.67

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

TOP-PRODUKTE Bestseller

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
19,0 cm	3,7 cm	461

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier avec ouvertunres

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
19,0 cm	3,6 cm	464

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

TOP-PRODUKTE Bestseller

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
19,5 cm	3,5 cm	463

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier avec ouvertunres

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
19,5 cm	2,7 cm	465

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
19,0 cm	5,5 cm	466

Edelstahl rostfrei, mit extra großen Grifföffnungen | Stainless steel with wide handle opening | Acier avec ouvertunres de manche extra grades

Greiferbreite Gripper width Largeur d'ouverture	Art.-Nr.
22,5 cm	3,4 cm	469

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Konfektzange / Chocolate tongs / Pince à praliné

	Art.-Nr.
14,5 cm	470

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

	Art.-Nr.
12,5 cm	483

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Gebäcknehmer
Confectionery tongs
Pinces à confiserie

	Art.-Nr.
17,5 cm	480

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

	Art.-Nr.
19,0 cm	482

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

	Art.-Nr.
17,0 cm	481

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Grillzange
Roll + sausage tongs
Pinces á saucisses

	Art.-Nr.
35,0 cm	6490

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

TOP-PRODUKTE Bestseller

Brötchenzangen
Roll + sausage tongs
Pinces á saucisses

	Art.-Nr.
38,0 cm	6485
24,0 cm	6486

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Tortenheber, rostfrei
Cake server, stainless steel
Pelles à tarte, acier

⟷	Art.-Nr.
23,0 cm	430

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

⟷	Art.-Nr.
25,0 cm	431

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

⟷	Art.-Nr.
24,0 cm	433

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Tortenzange, rostfrei
Cake tongs, stainless steel
Pince à Tourte en acier

⟷	Art.-Nr.
23,0 cm	440

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Tortenplatte
Round cake tray
Plat á tourte en acier

Ø	Art.-Nr.
31,0 cm	51046

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Küchenhilfen und Zubehör / Gadgets + accessories / Aides de cuisine + accessoires

Schaufeln / Scoops / Pelles

S. 70-71

Pinsel / Brushes / Pinceau

S. 71-73

Brotstreicher / Bread brush / Brosse à dorer

S. 73

Gürteltaschen / Belt bags / Bourse de ceinture

S. 74

Scheren / Scissors / Ciseaux

S. 75

Schäler / Peeler / Epluchoir

S. 77

Schneebesen / Hand wisks / Fouets á main

S. 78-79

Thermometer / Thermometers / Appareils de mesures

S. 80

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Mehlschaufel rund / Round flour scoops / Pelle à farine ronde

Vol.	Größe / Size / Taille	Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.	Aluminium Aluminium Aluminium Art.-Nr.
150 g	19,5 cm	78195	25195
325 g	24,5 cm	78245	25245
625 g	29,0 cm	78290	25290
1000 g	33,5 cm	78335	25335
1550 g	38,5 cm	78385	25385
2600 g	42,0 cm	78420	25420

Aus Kunststoff oder Aluminium, für Mehl, Getreide oder Gewürze

Made from plastic or aluminium, for flour, grains and spices.

En matière plastique ou en aluminium, pour la farine, les céréales et les épices.

Art.-Nr.: 25290

Art.-Nr.: 78385

Mehlschaufel, Kunststoff / Flour scoop, plastic / Pelle à farine, plastique

500 g	28,5 cm	77086	–
1000 g	36,5 cm	77087	–

Stabiler, ergonomisch geformter Griff mit geradem Boden zum Abstellen, für Stückmengen aller Art

Sturdy, ergonomic handle with flat bottom for parking. For use with all types of foodstuff

Manche stable, de forme ergonomique avec fond droit pour la pose, pour quantités de tous genres

Mehlschaufel, Edelstahl / Flour scoop, stainless steel / Pelle en fonte, acier inoxydable

Größe / Size / Taille Vol.		Kunstoff Plastic Plastique Art.-Nr.	Edelstahl Stainless steel Acier inoxydable Art.-Nr.
75 g	20,0 cm	–	50505
250 g	25,5 cm	–	50510
625 g	33,5 cm	–	50515
1000 g	35,0 cm	–	50520
1500 g	37,0 cm	–	50600

Aus rostfreiem Edelstahl, für Mehl, Getreide oder Gewürze

Made of stainless steel, for flour, grains and spices

En acier inoxydable, pour la farine, les céréales et les épices

Art.-Nr.: 50515

Art.-Nr.: 50600

Fett- und Kuchenpinsel mit Metallzwinge / Pastry brush / Pinceau de boulangerie

Breite / Width / Taille Zoll	cm	Kunstoff Griff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.
4 “	10,16 cm	–	1420
3 “	7,62 cm	1431	1421
2,5 “	6,35 cm	1432	1422
2 “	5,08 cm	1433	1423
1,5 “	3,8 cm	1434	1424

Holz- oder Kunststoffkörper mit rostfreier Metallzwinge

Wooden or plastic handle with stainless metal clamp

Poils en soie naturelle, inoxydable pince métallique, manche plastique

Butterpinsel / Round pastry brush / Pinceau ronde

TOP Werbeprodukte

Größe / Size / Taille Ø	↔	Kunstoff Griff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.
4 cm	23,0 cm	–	1435

Reine Borsten, stabiler Holzgriff

Pure bristle, stable wooden handle

Poils purs, manche en bois stable

Butterpinsel aus Kunststoff / Round pastry brush, plastic / Pinceau ronde, manche Plastique

NEU!

Größe / Size / Taille Ø	↔	Kunstoff Griff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.
4 cm	23,0 cm	**8310**	–

Extra großer Borstenkopf, lebensmittelechter Kunststoff, reine Borsten hygienisch verpackt

Extra-large brush head, food-grade plastic, clean brushes hygienically packed

Extra großer Borstenkopf, lebensmittelechter Kunststoff, reine Borsten hygienisch verpackt

Backpinsel aus Kunststoff / Pastry brush, plastic / Pinceau, manche plastique

TÜV geprüft für Lebensmittel

Zoll ↔	cm ↔	Kunstoffgriff mit reinen Borsten	Kunstoffgriff Polyesterborsten
3 “	7,62 cm	8311	–
2,5 “	6,35 cm	8312	8322
2 “	5,08 cm	8313	–
1,5 “	3,8 cm	8314	–
1 “	2,54 cm	8315	–

Art.-Nr.: 8322

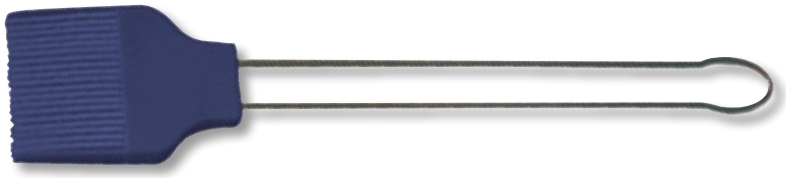
Lebensmittelechter Kunststoff, ohne rostanfällige Teile, Borsten hygienisch verpackt

Food-safe plastic, no rust-prone parts, bristles hygienically packaged

Matière plastique de qualité alimentaire, sans composants susceptibles de rouiller, poils hygiéniquement emballés

Silikonpinsel / Silicone pastry brush / Pinceau silicone

Größe / Size / Taille		Edelstahlgriff Stainless steel handle Manche en acier Art.-Nr.
20 cm	3,0 cm	76464
22 cm	4,0 cm	76465



Hitzebeständig bis 300°C, spülmaschinenfest, Griff aus rostfreiem Edelstahl

Heat resistant to 300 °C, dishwasher safe, alkali and heat-resistant, stainless steel handle

Résistant à la chaleur jusqu'à 300 ° C, va au lave-vaisselle, résiste aux lessives et à la chaleur, manche en acier inoxydable

Brotstreicher / Bread brush / Brosse à dorer

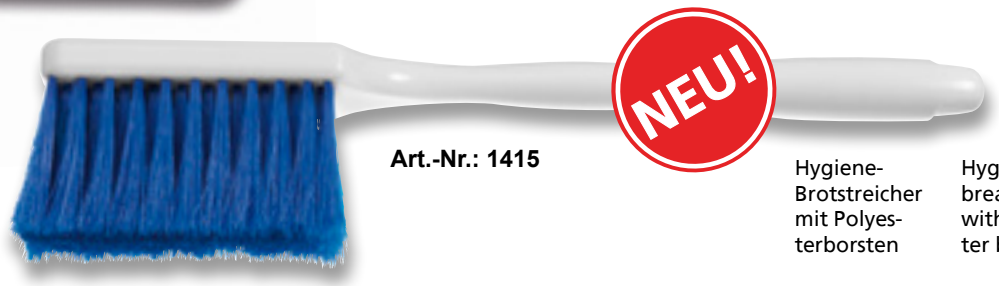
		Kunststoffgriff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holzgriff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.
37,5 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1411K	1411
37,5 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1415 ● B	–

Art.-Nr.: 1411K

In Jeder Backstube zu finden, zum Wässern und Bestreichen

Found in every bakery, for watering and brushing

Indispensable chez le boulanger-pâtissier, pour humidifier et enduire



Art.-Nr.: 1415

Hygiene-Brotstreicher mit Polyesterborsten

Hygiene bread brush with polyester bristles.

Brosse à dorer le pain hygiénique pourvue de poils en polyester.

40,0 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1414K	1414

HANDARBEIT
Handeingezogene Borsten

Art.-Nr.: 1414

Mit von Hand eingezogenen Borsten, für extra stabilen Halt

With extra secure hand installed bristles

Avec poils rentrés à la main pour une tenue extra stable

Gürteltaschen (ohne Inhalt) / Belt bag (without contents) / Bourse de ceinture (sans cotenu)

Größe / Size / Taille		Art.-Nr.	2 breite und 3 schmale Fächer, Gürtel mit Klettverschluss, Nylon	2 wide and 3 narrow pockets, belt with velcro closure, nylon	2 compartiments large et 3 étroits, ceinture avec fermeture agrippante, nylon
18,0 cm	32,0 cm	1950 R W			

Auf Wunsch auch mit Schnittschutzhülsen aus Kunststoff für die Messer-Fächer lieferbar - fragen Sie uns!

Can also be delivered with a protective plastic sleeve for the knife pockets - just ask us!

Sur demande, également livrables avec gaines de protection contre les coupures en matière plastique pour les compartiments à couteaux - demandez-nous !

Verbesserte Qualität
Improved quality
Amélioration de la qualité

Gürteltaschen (mit Inhalt) / Belt bag (with contents) / Bourse de ceinture (avec contenu)

Größe / Size / Taille		Art.-Nr.	Farbe Inhalte Content colours Couleur contenu	Set komplett mit passenden Geräten bestückt (s.u.)	Complete set with appropriate equipment (see below)	Kit complet avec appareil assorti (voir ci-après)
18,0 cm	32,0 cm	1955 W	B R			
18,0 cm	32,0 cm	1955 R	E			

Gürteltasche für Kleingeräte, strapazierfähiges Nylon, waschbar 40° - 60° C, inkl. Gürtel mit Klettverschluß (Länge 125cm) und Karabiner;
viele Aufbewahrungsmöglichkeiten.

Belt bag for small utensils, sturdy nylon, washable at 40° - 60° C, incl. belt with Velcro fastening (length 125cm) and carabiner; many storage options.

Bourse de ceinture our oetits appareils, nylon résistant, lavable à 40° - 60°, y compris ceinture avec fermeture agrippante (longueur 125cm) et carabine, beaucoup de possibilités de rangement.

Inhalt / Contents / Contenu

2 Ritzmesser	2 dough knives	2 couteaux	417
1 Mehlbesen	1 flour brush	1 brosse à farine	8244
1 Teigabstecher	1 dough scraper	1 racloir à pâte	76707

Ladenschere / Scissors / Ciseaux classiques

Größe / Size / Taille	Art.-Nr.			
18,0 cm	6572	Die Klassische Schere aus vernickeltem Stahl	Traditional scissors made from nickel plated steel	Les ciseaux classiques en acier nickelé
15,0 cm	6573			
13,0 cm	6574			

Küchenschere / Kitchen scissors / Ciseaux de cuisine

21,0 cm	6577	Edelstahl rostfrei, Kunststoffgriff zur leichten Reinigung, und zerlegbar	Rust-free, plastic handle for easy cleaning, can be disassembled	Acier inoxydable, anneaux en matière plastique pour un nettoyage facile et démontables

Zangendosenöffner / Can opener / Ouvre-boîtes à dents

17,5 cm	681

Sparschäler, Kunststoff / Potato peeler, plastic / Epluchoir en plastique

SNACK

EMIL SCHMIDT Solingen

Größe / Size / Taille	Art.-Nr.			
18,0 cm	5412	Zum Schälen von Gemüse und Obst, Klinge kann für Linkshänder umgedreht montiert werden	For peeling vegetables and fruit. Can be assembled for left-hand use	Pour éplucher les légumes et les fruits. Montage pour gauchers

Sparschäler mit Pendelklinge / Potato peeler with moving blade / Epluchoir en plastique

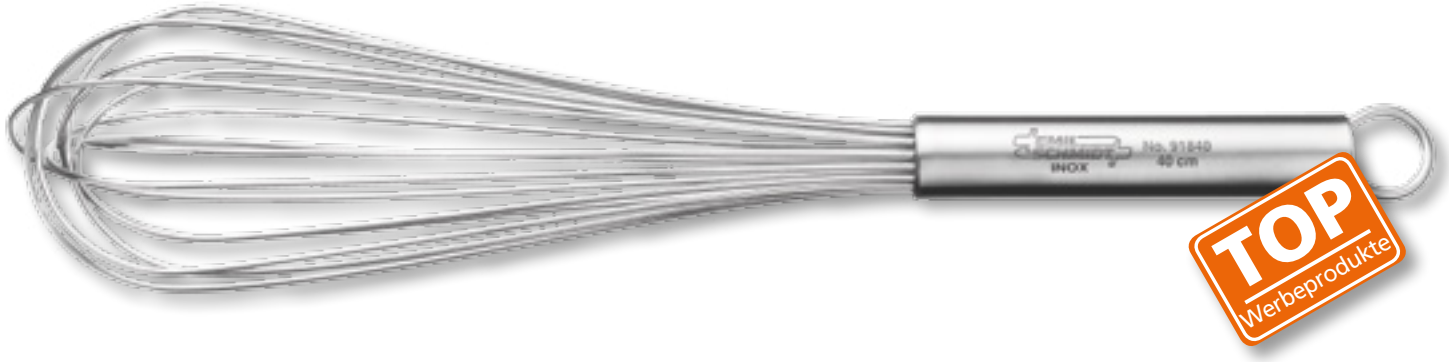
16,0 cm	5413	Zum Schälen von Gemüse und Obst, Griffe verschiedenfarbig sortiert	For peeling vegetables and fruit. Handles assembled in different colours	Pour éplucher les légumes et les fruits. Poignées montées en différentes couleurs

Spargelschäler, Kunststoff / Asparagus peeler, plastic / Eplucheur d'asperges, plastique

18,0 cm	5415	Breite Klingenöffnung zum Schälen von Spargel, Klinge kann für Linkshänder umgedreht montiert werden	Wide blade opening for peeling asparagus. Can be assembled for left-hand use	Large ouverture de lames pour éplucher les asperges. Montage pour gauchers

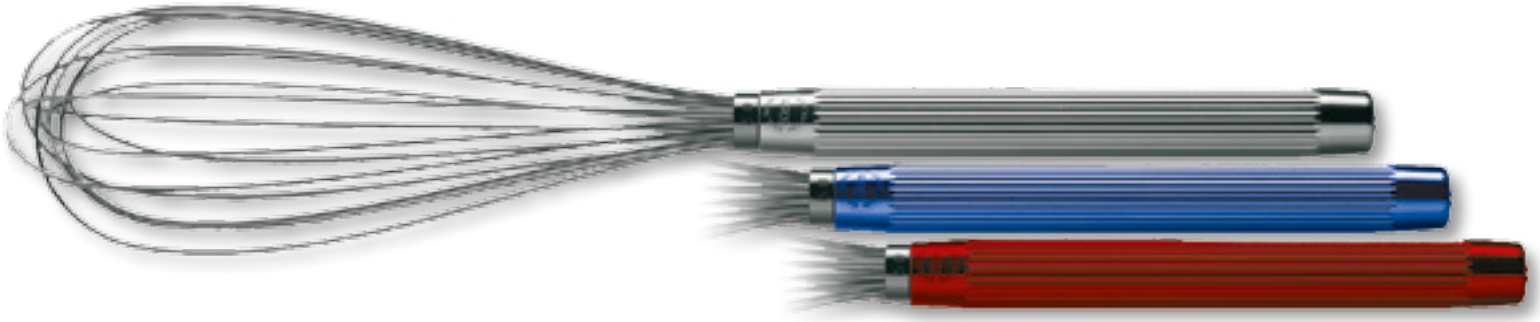
Schneebesen mit Aufhänger / Hand wisks with hanging loop / Fuets à main, avec système d'accrochage

	ø Draht / Wire / Des fils	Art.-Nr.			
25,0 cm	1,4 mm	91925	Rostfreier Draht, Stahlgriff Inox, mit Aufhänger	Stainless steel wire, stainless steel handle, with hanging loop	Fil inoxydable, manche en acier inox, avec système d'accrochage
30,0 cm	1,4 mm	91930			
35,0 cm	2,3 mm	91835			
40,0 cm	2,3 mm	91840			
45,0 cm	2,3 mm	91845			

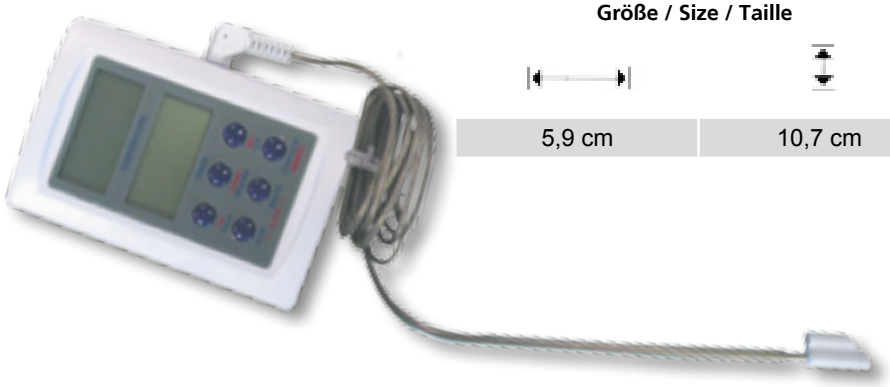


Schneebesen / Hand wisks / Fuets à main

35,0 cm	2,0 mm	90735 Ⓢ Ⓑ Ⓡ	Rostfreier Draht, Aluminiumgriff, schwere Ausführung	Stainless steel wire, aluminium handle, heavy-duty	Fil inoxydable, manche en aluminium, exécution lourde
42,0 cm	2,0 mm	90942 Ⓢ Ⓑ Ⓡ			
50,0 cm	2,0 mm	91050 Ⓢ Ⓑ Ⓡ			



Digital-Thermometer / Digital thermometer / Thermomètre digital



Größe / Size / Taille		Messbereich Range Plage	Art.-Nr.
5,9 cm	10,7 cm	-50°C bis +300°C	82060

Für alle Lebensmittel geeignet, Alarm - und Speicherfunktion für minimale Temperaturen, Abweichung +1°C

Suitable for all foodstuffs, alarm and memory function for minimum temperatures, +/- 1 °C deviation

Convient à tous les produits alimentaires, fonction alarme et mémoire pour températures minimales, écart + 1°

Digital-Thermometer mit Batterien / Digital thermometer with batteries / Thermomètre digital avec des piles

16,0 cm	4,0 cm	-50°C bis +150°C	82103

Für die Brusttasche, kaum größer als ein Kugelschreiber. Für einfache Temperaturkontrollen

For the breast pocket, barely larger than a ballpoint pen. For simple temperature control

Pour la poche de poitrine, à peine plus grand qu'un stylo à bille. Pour le contrôle facile de la température

Digital-Timer / Digital timer / Chronométreur digital

Bis 99 min 99 sec. Praktische Zeit uhr, mit Alarmfunktion, einfache Bedienung, mit Magnet und Klipphalterung

Practical timer to 99 minutes 99 seconds with alarm function, easy operation, with magnet and clip holder

Jusqu'à 99 mn 99 s. Minuterie pratique, avec fonction d'alarme, commande simple, avec aimant et fixation à clip

Max. Dauer Anzeige Maximum time setting Durée max. affichage	Art.-Nr.
99 Min., 99 Sek.	91510

Spezialwerkzeuge / Special tools / Couteaux speciale

Stipprollen / Pinroller / Rouleau „pic-vite“

S. 82

Croissant-Walzen / Croissant roller / Croissant rouleaux

S. 82

Ährenbrotschnitt / Bread scorer / Coup de boules de pain en épis

S. 83

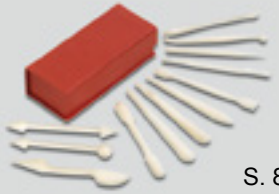
Tortensägen / Confectioners harp / Apparell pour couper les fonds de tourtes

S. 83

Backlineale / Baker ruler / Mètre de boulanger

S. 84

Marzipan Modelliersets / Modelling tools / Ebauchoirs



S. 84-85

Wendestäbe / Turning sticks / Brochettes à retourner

S. 86

Teigschneider / Expanding dough cutter / Rouleu extensible

S. 86

Teigräder / Pastry wheel / Roulette à pâte

S. 87

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Stipprollen / Pinroller / Rouleau „pic-vite“

⟷	Art.-Nr.
12,0 cm	75002

Zum Lochen des Teiges

To punch holes in dough

Pour percer la pâtea

Gitterschneider / Lattice cutter / Rouleau pour grille

11,0 cm	75005

Schneidet Gittermuster

Cuts lattice pattern

Découpe la pâte en quadrillage

Croissants-Walzen / Croissant roller / Croissant rouleaux

Dreieckhöhe / Triangle height / Hauteur du triangle	Dreieckbreite / Triangle width / Largeur du triangle	Art.-Nr.
15,0 cm	7,5 cm	21050
14,0 cm	12,0 cm	21051

Art.-Nr.: 21051

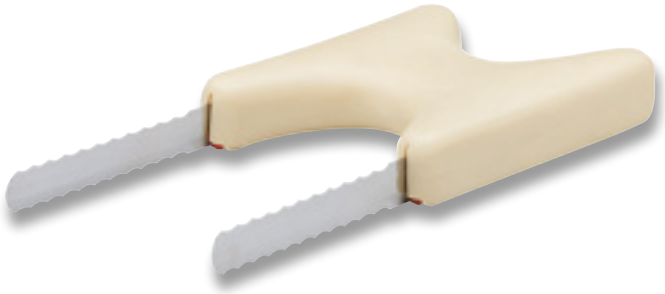
Teilt den Teig in gleich große Dreiecke für Crossaints

Divide the dough into equal triangles for croissants

Partage la pâte à croissants en triangles de même dimensions

Art.-Nr.: 21050

Ährenbrotschnitt / Bread scorer / Coupe de boules de pain en épis



Größe Size Taille	Art.-Nr.
15,5 cm	750

		Art.-Nr.
8,0 cm	17,5 cm	415

Set / Set / Set	Art.-Nr.
2x Art.-Nr. 415 + 1x Art.-Nr. 750	751

Die Ritzmesser-Klemmvorichtung ermöglicht, durch einfache und zeitsparende Schnittfolge, dem Brotlaib das Aussehen einer Ähre zu geben

The scoring clamp makes it possible to give the loaf the appearance of an ear of corn using a simple and time-saving scoring sequence

Le dispositif de serrage du couteau à crans permet par un succession de coupes simples et rapides de donner à une boule de pain la forme d'un épi.

Tortensäge / Confectioner's harp / Appareil pour couper les fonds de tourtes

45,0 cm	7820

Aluminiumrahmen mit Sägeblättern aus Edelstahl

Chrome plated steel frame, 3 adjustable sawing blades

Châssis en acier chromé, 3 lames de scie réglables

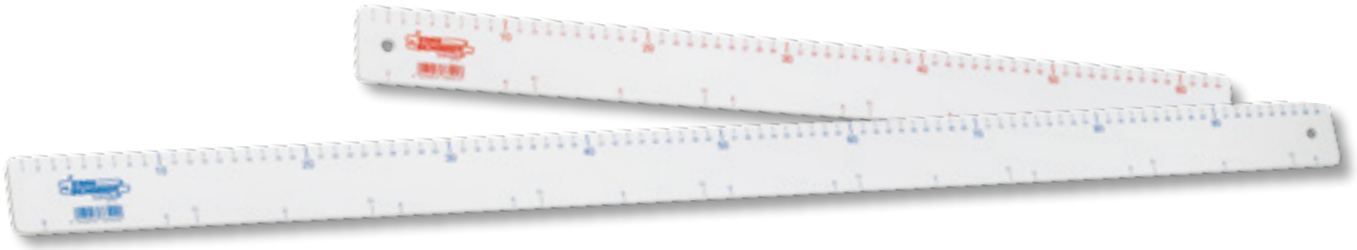
Backlineale / Baker ruler / Mètre de boulanger

Länge Length Longueur	Breite Width Latitude	Art.-Nr.
64,0 cm	5,0 cm	76501
100,0 cm	5,0 cm	76502

Polysterol, extra stark, Zentimetermaß + Teilungen 8cm + 12 cm

White plastic, extra strong, with subdivisions of 8 cm + 12 cm

En plastique blanc, très stabile subdivisions de 8 cm + 12 cm



Modelierstäbe / Modelling tools / Brochettes à retourner, ebauchoirs

Anzahl Set of Set de	Art.-Nr.
12-tlg-/12-pcs/12-pcs	76412

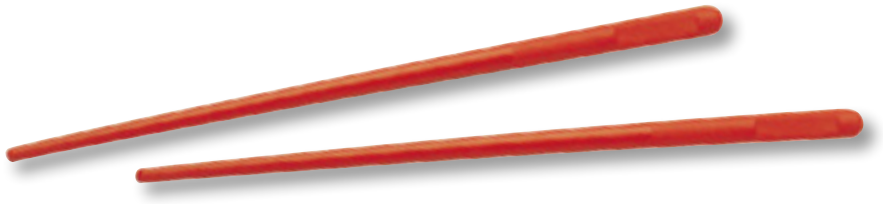
Sets mit Modellierstäben aus Kunststoff, zum Formen und Modelilieren von Marzipan

Plastic modelling tool sets for forming and modelling marzipan

Kits d'ébauchoirs en matière plastique pour donner forme et modeler le massepain

Wende-Stäbe / Turning sticks / Brochettes à retourner, ebauchoirs

Länge Length Longueur		Art.-Nr.
39,0 cm	1 Paar/1 pair/1 paire	8370



Ermöglichen gefahrloses Wenden der Berliner im heißen Fett

Allows safe turning of doughnuts in hot fat

Permet de retourner les beignets sans danger dans la graisse chaude

Teigschneider „Zack Zack"/ Expanding dough cutter / Rouleu extensible

Schliff Cut Polissage	Anzahl Pieces Nombre	Art.-Nr.
glatt / plain / lisse	5	51105
glatt / plain / lisse	7	51107
gewellt / fluted / cannelée	5	51205
gewellt / fluted / cannelée	7	51207
glatt+gewellt / plain+fluted / lisse+cannelée	5	51305
glatt+gewellt / plain+fluted / lisse+cannelée	7	51307

Räder rostfrei, extra starke Ausführung, max. Schnittbreite 12,5 cm, Rad Ø 5,5 cm

Rust-free wheels, extra strong, max. width of cut 12.5 cm, 5.5 cm diameter wheel

Roues en acier inoxydable, exécution extra lourde, largeur de coupe max. 12,5 cm, Ø de roue 5,5 cm

Art.-Nr.: 51105

Art.-Nr.: 51207

Art.-Nr.: 51305

Teigrädchen / Pastry wheel / Roulette à pâte

Form Form Forme	Größe Size Taille	Durchmesser Diameter Diamètre	Kunstoffgriff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.
Gewellt	18,0 cm	6,0 cm	5949
Gewellt	15,0 cm	3,5 cm	5950
Glatt	18,0 cm	6,0 cm	5951
Glatt	26,0 cm	10,0 cm	5964
Glatt	27,0 cm	12,0 cm	5965
Glatt	23,5 cm	12,0 cm	5966

Edelstahl, Rostfrei | Stainless steel | Acier

Art.-Nr.: 5966

Art.-Nr.: 5950

Art.-Nr.: 5951

Art.-Nr.: 5945

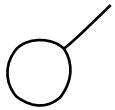
Art.-Nr.: 5964 / 5965

Tunkgabeln / Dipping forks / Fourchettes à chocolat

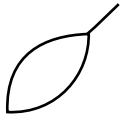
75100

75101

75104

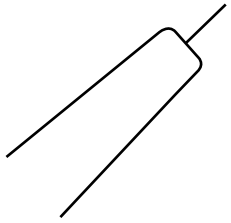


75105

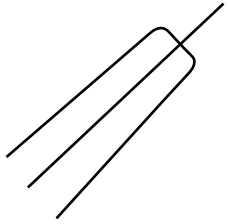


Chromnickelstahl, Kunststoffgriffe, Länge 20 cm | Stainless steel, plastic handles, length 20 cm | En acier, mouches en plastique, longeur 20 cm

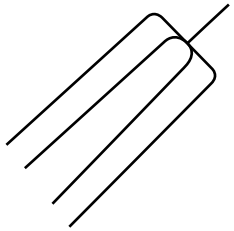
75107



75108



75109



Spritzbeutel + Tüllen / Savoy bags + decorating tubes / Poches à dresser + douilles

Spritzbeutel / Savoy bags / Poches à dresser

S. 90

Spritzbeutel-Wandhalter / Wall racks / Portes poches

S. 90

Tüllen / Decorating tubes / Douilles

S. 91-93

Spritztüllenbürste / Piping tube brush / Brosse pour douilles

S. 92

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Größe Size Taille	⟷	Art.-Nr.
1	28,0 cm	801
2	34,0 cm	802
3	40,0 cm	803
4	46,0 cm	804
5	50,0 cm	805
6	55,0 cm	806
7	60,0 cm	807
8	65,0 cm	808
9	70,0 cm	809
10	75,0 cm	810

Beschichtete Baumwolle, mit Saum und Aufhänger, verstärkte Spitze

Coated cotton, with hem and hanger, reinforced lace

Coton enduit, avec ourlet et système d'accrochage, pointe renforcée

Größe Size Taille	⟷	Art.-Nr.
1	30,0 cm	811
2	35,0 cm	812
3	40,0 cm	813
4	45,0 cm	814
5	50,0 cm	816
6	55,0 cm	817

Nylon, mit Saum und verstärkter Spitze

Nylon, with hem and reinforced lace

Nylon, avec ourlet et pointe renforcée

Spritzbeutel-Wandhalter, Wall rack for savoy bags, Sechoir á poches et douilles

Art.-Nr.: 51902

Größe / Size / Taille ⟷	↕	Edelstahl Stainless steel Acier Art.-Nr.	Weißbeschichteter Draht Plastic coated steel wire Fil d'acier plastifié Art.-Nr.
52,0 cm	45,0 cm	51902	–
52,0 cm	45,0 cm	51905	51901

Zum Trocknen und zur Aufbewahrung von Spritzbeuteln und Tüllen

For drying and storage of Savoy bags and nozzles

Pour sécher et conserver les poches et les douilles

Art.-Nr.: 51905

Spritztüllen / Decorating tubes / Douilles

Größe Ø Size Ø Taille Ø	☆ Art.-Nr.	○ Art.-Nr.	✳ Art.-Nr.
0 / 3 mm		2600	–
1 / 4 mm	2501	2601	–
2 / 5 mm	2502	2602	–
3 / 6 mm	2503	2603	–
4 / 7 mm	2504	2604	–
5 / 8 mm	2505	2605	2705
6 / 9 mm	2506	2606	–
7 / 10 mm	2507	2607	–
8 / 11 mm	2508	2608	2708
9 / 12 mm	2509	2609	–
10 / 13 mm	2510	2610	–
11 / 14 mm	2511	2611	–
12 / 15 mm	2512	2612	–
16 / 16 mm	2516	2616	–
17 / 17 mm	2517	–	–
18 / 18 mm	2518	–	–

Edelstahl rostfrei, mit gebördeltem Rand	Stainless steel	Acier

Berlinertülle / Doughnut tube / Douille pour boules de Berlin

Größe Ø Size Ø Taille Ø	↕	Art.-Nr.
4 mm	10,3 cm	2700

Zum Füllen von Berlinern, Edelstahl rostfrei	For filling doughnuts	Pour fourrer les beignets

Sternband-Tülle / Star ribbon tube / Douille plate dentelée

		Art.-Nr.
1,7 cm	5,0 cm	2806
2,1 cm	5,0 cm	2808

Edelstahl, rostfrei

stainless, steel

acier inoxydable

Vermicelle-Tülle / Bird nest tube / Douille vermicelle

1,7 cm	5,0 cm	2801

Edelstahl, rostfrei

stainless, steel

acier inoxydable

Spritztüllenbürste / Piping tube brush / Brosse pour douilles

3,0 cm	15,0 cm	8111

Zum schnellen Reinigen der Tüllen

For cleaning nozzles

Pour nettoyer les douilles

Tüllensätze / Piping tube sets / Sets de douilles

Art.-Nr.: 2492

Art.-Nr.: 2592

Inhalt Content Contenu	Größe Size Taille	☆ Art.-Nr.	○ Art.-Nr.
6	5-9,11	2490	2590
12	4-15	2492	2592

Set mit verschiedenen, ausgewählten Größen

Set with various selected sizes

Kit avec différentes tailles choisies

Tüllenbox / Piping tube box / Coffret à douilles

	Tüllen / Nozzle / Douilles	Art.-Nr.
–	13	2473
mit Tüllenbürste	13	2474

Set mit 6 Loch-, 6 Stern-, und 1 Berliner Tülle + Tüllenbürste

Set with 6 round, 6 star, 1 doughnut nozzle and nozzle brush

Kit avec 6 douilles percées, 6 douilles en étoile et 1 douille à beignets + brosse à douilles

Ausstecher + Drücker / Pastry cutters / Decoupoirs fer blanc

**Buchstaben- u. Zahlenausstecher /
Letters and numbers /
Lettres + chiffres**

S. 96

**Streuer /
Dredger /
Saupoudreur**

S. 96

**Brötchendrücker /
Bread roll shaper /
Marquer pour petits-pains**

S. 97

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Ausstecher-Sätze Weißblech / Pastry cutter sets, tin / Sets de découpoires fer blanc

Buchstaben / Letter / Lettres	Art.-Nr.
2,7 cm Ø	2200

Zahlen / Numbers / Chiffres	Art.-Nr.
3,5 - 4,0 cm Ø	2201

Zahlen + Buchstaben / Numbers + Letters / Chiffres + Lettres	Art.-Nr.
2,5 - 3,0 cm Ø	2330

Puderzuckerstreuer / Sugar dredger / Saupoudreur en fonte

Ø	
8,5 cm	7003R

Edelstahl rostfrei | Stainless steel | Acier

Allzweckstreuer / Dredger / Saupoudreur en fonte

		Art.-Nr.
6,5 cm Ø	12,5 cm	7002

Aluminium | Aluminium | Aluminium

Spirale
Spiral
Spirale

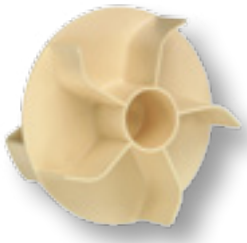
Art.-Nr.: 75010

Kaisersemmel
Kaiser roll
Étoile percée

Art.-Nr.: 75012
Art.-Nr.: 75014

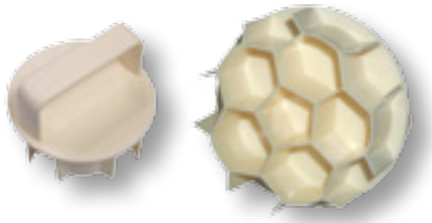
Laugenweck
Pretzel roll
Croix

Art.-Nr.: 75011



Kaisersemmel mit Loch
Kaiser roll
Étoile percée

Art-Nr.: 75013



Fußball
Football
Football

Art-Nr.: 75017

		Art.-Nr.
6,5 cm Ø	6,0 cm	75010
6,5 cm Ø	6,0 cm	75011
6,5 cm Ø	6,0 cm	75012
6,5 cm Ø	6,0 cm	75013
8,0 cm Ø	6,0 cm	75014
8,0 cm Ø	6,0 cm	75017

TÜV geprüft für Lebensmittel

Hiermit bringen Sie Ihre Brötchen in Form! Aus lebensmittelechtem Kunststoff.

Give shape to your rolls! Made from food-safe plastic

Voilà de quoi mettre vos petits pains en forme ! En matière plastique de qualité alimentaire

Kaisersemmeldrücker, mechanisch / Kaiser roll maker, mechanical/ Utensile mechanique pour empreinte

Ø	Größe Size Taille	Art.-Nr.
6,5 cm	20,0 cm	75025

Kunststoffdrücker mit Drehmechanik aus Edelstahl

Plastic twirler with stainless steel drive

Empreinte en matière plastique avec mécanisme en acier fin

Backhandschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Mouffles + tabliers

**Backhandschuhe /
Gloves /
Mouffles**

S. 100-101

**Bäckerschürzen /
Baker's apron /
Tablier de boulanger**

S. 102

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Backhandschuhe Leder / Leather oven gloves / Gants en cuir

Größe / Size / Taille	Art.-Nr.
37,0 cm	8503

280°C Kontakthitze, ca. 30 Sek. Fäuster aus Chromleder, Stulpe aus Baumwolle

Will resist up to 280°C, 30 sec. Chrome leather mitten, cotton cuff

jusqu'à 280°C de chaleur de contact, 30 sec. Moufle en cuir chromé, poignet en coton

Fingerhandschuhe „Canvas" / Fingered canvas gloves / Gants „Canvas"

30,0 cm	8415

Innenhandschuh mit Filz verstärkt, mit Stulpe, aus Baumwolle

Internal glove reinforced with felt, cotton cuff

Gant intérieur renforcé de feutre, avec emboîtement en coton

Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

Blechanfasser, Jute / Panhandler, jute / Pièce d'etoffe, jute

TOP Werbeprodukt

25,0 x 24,0 cm	8509

Material Jute, mit Handöffnungen, und seitlicher Steppnaht

Jute material, with hand openings, and side stitching

Couture matériel de jute, avec des trous à main, et le côté

Backhandschuhe „Canvas" / Oven gloves „Canvas" / Gant en toile à voile „Canvas"

31,0 cm	8410
38,0 cm	8411

240°C Kontakthitze, ca. 15 Sek.

Will resist up to 240°C, ca. 15 sec.

Jusqu'à 240°C de chaleur de contact, ca. 15 sec.

Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

TOP-PRODUKT Bestseller

Teigling-Handschuhe / Serving gloves / Gants à patons

Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	Handschuh aus dünnem Baumwollstoff	Glove made of thin cotton cloth	Pâte faite de tissu de coton mince
23,0 cm	8426			

Hygienehandschuhe / Hygiene gloves / Gants d'hygiène

Art.-Nr.: 8428

Art.-Nr.: 8429

29,0 cm	8428	Nylon mit PU-Beschichtung auf Fingerspitzen (8428) oder Handfläche (8429)	Nylon with PU-coating on finger tips (8428) or palm (8429)	Nylon avec revêtement en PU sur la pointe des doigts (8428) ou la paume des mains (8429)
29,0 cm	8429			

NEU!

Backhandschuhe „Standard" / Terry gloves / Gants en tissu éponge

28,0 cm	8500	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)	240°C Kontakthitze, ca. 15 Sek., ohne Stulpen, Baumwolle (Schlingenware), Innenhand und Daumen verstärkt	Will resist up to 240°C, ca. 15 sec., Without cuff, loop pile cotton, no asbestos, reinforced palm and thumb area	Jusqu'à 240°C de chaleur de contact, ca. 15 sec., Sans manchettes, coton (bouclé), pas d'amiante, paume de la main et pouce renforcés

Backhandschuhe „Extra" / Terry gloves „extra" / Gants en tissu èponge

32,0 cm	8502 N B G R	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)	280°C Kontakthitze, ca. 30 Sek., Baumwollschlinge zweilagig, kleine Stulpe als Unterarmschutz, Fäuste in diesen Farben beidseitig verwendbar	Will resist up to 280°C, ca. 30 sec., double layer loop pile cotton, small cuff for underarm protection, can be used with either right or left hand	Jusqu'à 280°C de chaleur de contact, ca. 30 sec., bouclé cotton en deux couches, petit emboîtement de protection, du dessous du bras, utilisable de deux côtes
40,0 cm	8502ST						

Bäckerschürzen / Baker's apron / Tablier de boulanger

Größe / Size / Taille	Art.-Nr.
80 x 50 cm	8510

Material
100% Baumwolle
waschbar bis 60°C
extra langes
Schürzband
Durchgehend
vernnäht

Material 100%
cotton, wash-
able at 60 °C,
extra long apron
strings, fully
stitched

Matière 100% co-
ton, lavable à 60
°C max., passants
extra longs, cou-
ture en continu

Bäckerschürze mit Latz / Baker's apron with flap / Tablier de boulanger avec bavette

80 x 72 cm	8512

Material
100% Baumwolle
waschbar bis 60°C
extra langes
Schürzband
durchgehend
vernäht

Material 100%
cotton, wash-
able at 60 °C,
extra long apron
strings, fully
stitched

Matière 100% co-
ton, lavable à 60
°C max., passants
extra longs, cou-
ture en continu

Reinigungsgeräte / Cleaning tools / Articles de nettoyage

Mehlbesen / Flour broom / Brosse à farine

S. 105

Besen / Brooms / Balais de salle

S. 106-107

Handfeger / Brush / Balayette

S. 106

Bodenschaber / Metal floor scraper / Racloir pour plancher en métal

S. 108

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine

Art.-Nr.: 8301

Art.-Nr.: 8302 / 8244

⟷	Art.-Nr.
30,0 cm	8301 E
30,0 cm	8302 E

Lebensmittelechter Kunststoffgriff, reines Rosshaar	Plastic Handle, horse hair	Manche plastique, pure crin

Polyesterbesen / Polyester brushes / Balai en polyester

⟷	Art.-Nr.
24,0 cm	8244 R S B
30,0 cm	8301B

Lebensmittelechter Kunststoff mit Polyesterborsten	Food safe plastic with polyester bristles	Matière plastique de qualité alimentaire avec poils polyester

Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine

Art.-Nr.: 1401

Art.-Nr.: 1402

⟷	Art.-Nr.
30,0 cm	1401
30,0 cm	1402

Holzgriff, Rosshaarmischung	Wooden Handle, horse hair	Manche bois, pure crin

Abstauber / Flour brush / Brosse à farine

⟷	Art.-Nr.
17,0 cm	1406

Holzgriff	Wooden handle	Manche bois

Backofenbesen / Baking ovens broom / Brosse á four

Material Material Matériau	⟷	Art.-Nr.	Mit Kratzer/ With Scraper/ Avec racloir Art.-Nr.
Mexiko	50,0 cm	1565	1570

Zum Reinigen des Backofens.

Für hartnäckige Verkrustung sollten die Versionen mit Kratzer verwendet werden.

To clean the oven

The versions with a scraper can be used for stubborn hard crusts.

Pour nettoyer le four

Pour les croûtes tenaces, les versions à grattoir peuvent être utilisées.

Halterung für Backofenbesen / Holder for baking oven's broom / Support pour bailai à four

⟷	Art.-Nr.
15,5 x 8,0 cm	1501

Montagebeispiel

Verzinkt, 10 Stück im Karton. Durch die Verwendung der Halterung kann der Besen rechtwinklig auf den Stiel montiert werden.

Galvanised, box of 10 pieces
The bracket allows the brush to be mounted at a right angle to the broomstick

Galvanisé, set de 10 prèces.
Grâce à l'utilisation du support, le balai peut être monté à la verticale sur le manche

Kehrschaufel / Dust pan / Pelle

⟷	Art.-Nr.
40,0 x 21,0 cm	1304

Verzinkt

Galvanised

Galvanisé

Handfeger / Brush / Balayette

Art.-Nr.: 1306

Art.-Nr.: 1307

⟷	Art.-Nr.			
28,0 cm	1306	Kokos	coconut fibre	Fibre de coco
30,0 cm	1307	Rosshaar	horse hair	Pure crin

Besenstiel, Aluminium / Aluminium broom handle / Manche en aluminium

Größe Size Taille	Ø	Art.-Nr.	Aluminium	aluminium	aluminium
140,0 cm	2,4 cm	1300			

Besen mit Holzkörper / Wooden broom heads / Balais avec corps en bois

	⟷				
Kokos	60,0 cm	1310	Kokos, für groben Schmutz	Coconut fibre, for coarse dirt	Fibre de Coco, pour les salissures grossières
Kokos	50,0 cm	1311			
Kokos	40,0 cm	1312			
Arenga	60,0 cm	1320	Arenga für öligen und fettigen Schmutz	Arenga fibre for oil and greasy dirt	Fibre de arenga Temps pour l'huile et la saleté grasse
Arenga	50,0 cm	1321			
Arenga	40,0 cm	1322			
Rosshaar	60,0 cm	1330	Rosshaar für feinen Staub	100 % horse hairfor fine dust	Pure crin pour les poussières fines
Rosshaar	50,0 cm	1331			
Rosshaar	40,0 cm	1332			

Ohne Hammer, ohne Nagel! Schnelle und unkomplizierte Montage von Stiel und Besen.
Hülse wie abgebildet nach oben schieben.
Die 4 gleichgestellten Metallbügel mit Bürstenkörper verbinden

No tools required! Quick and easy mounting of the broomstick to the brush.
Slide sleeve up as depicted.
Connect the 4 aligned metal sections with the body of brush.

Sans marteau, ni clous !
Montage rapide et non compliqué du manche et de la brosse. Pousser le tube comme montré vers le haut.
Assemblerles 4 arceaux mkétalliques avec le corps de la brosse.

Zur Befestigung Hülse nach unten ziehen bis die Zunge eingerastet ist.

To tighten, pull the sleeve downwards until the tongue engages.

Pour la fixation, tirer le tube vers le bas jusqu'à ce que la patte s'encliquette

Straßenbesen / Street broom / Balai de rue

⟷	Art.-Nr.	Für Hof und Straße	For yard and Street	Pour la cour et la route
40,0 cm	1340			

Wasserschieber / Squeegee / Essuie-eau

⟷	Art.-Nr.
60,0 cm	1345
50,0 cm	1346
40,0 cm	1347

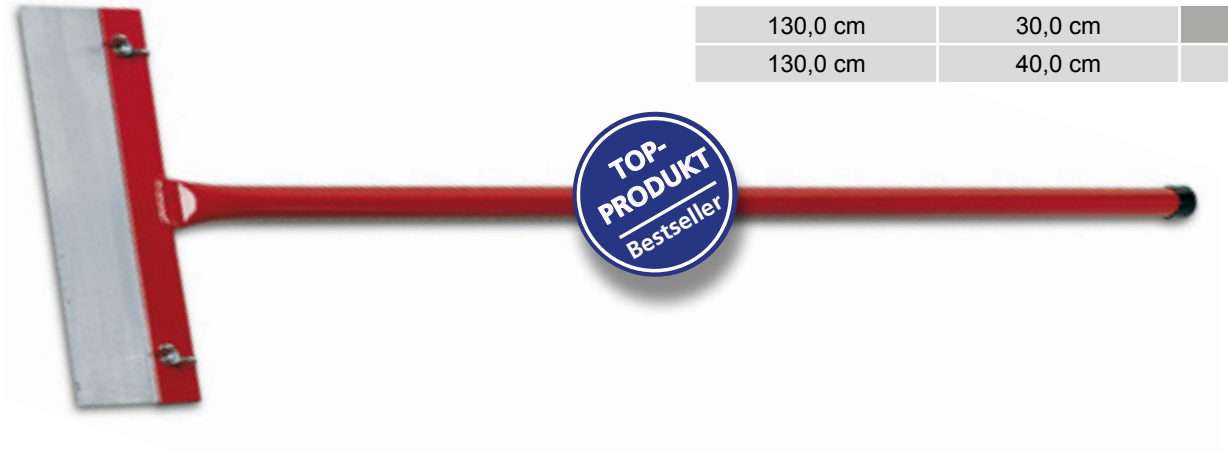
Schrubber / Scrubbing brush / Brosse à récurer

⟷	
23,0 cm	1342
29,0 cm	1343

Art.-Nr.: 1343

Art.-Nr.: 1342

Fußbodenschaber aus Ganzmetall / Metal floor scraper / Racloir pour plancher en metal

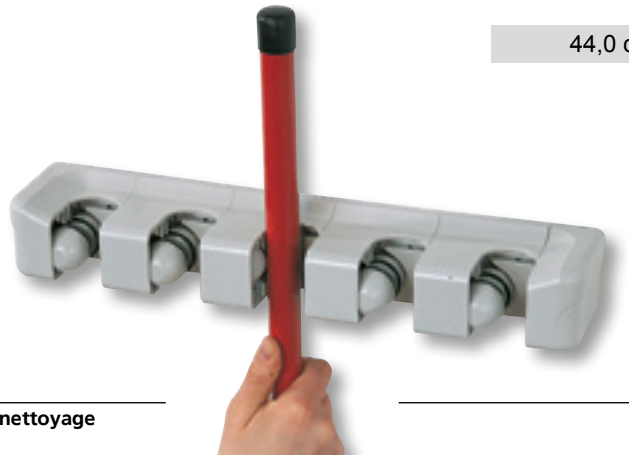


		Art.-Nr.	DE	EN	FR
130,0 cm	30,0 cm	1130	Aus Metall, rot pulverbeschichtet, für bequemes Wegschaben von hartnäckigen Teigresten o.ä.	Made of metal, red powder coating, for easily removing stubborn dough residue etc.	En métal, revêtu par poudre rouge, pour racler facilement les restes de pâte tenaces entre autres
130,0 cm	40,0 cm	1140			

Ersatzblätter / Spare blade / Lame de rechange

		DE	EN	FR
30,0 cm	1135	Material aus Normalstahl, zum schnellen Auswechseln, passend gelocht	Mild steel perforated for quick change fitting	Perforée en acier doux pour le montage de changement rapide
40,0 cm	1145			

Gerätehalter / Utility holder / Porte brosserie



		DE	EN	FR
44,0 cm	8700	Hochwertiger Kunststoff, sehr starke Ausführung, 5 Halter für Stiele mit mindestens 19,0 mm bis maximal 43,0 mm Durchmesser	High quality plastic, very strong, 5 holders for broom sticks with a minimum of 19.0 to 43.0 mm diameter	Matière plastique de haute qualité, modèle très robuste, 5 supports pour manches d'un diamètre d'au moins 19,0 mm à 43,0 mm au maximum

Formen + Ringe / Moulds + rings / Moules + cercles moules + cercles

**Brotformen /
Plastic rye baskets /
Bannetons pour pain en plastique**

S. 110-112

**Tortenringe /
Cakes rings /
Cercles à tourte**

S. 113

**Tortenscheiben /
Flat round trays /
Dessous des tourtes**

S. 114

**Tortenteiler /
Cake divider /
Diviseur à tourte**

S. 114

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Anleitung I Instruction I Instructions

1. Mit Trennemulsion einsprühen /
Spray baskets with special emulsion /
Vaporisez la forme neuve d'un produit anti-adhesiv

2. Mit Kartoffelpuder satt einstäuben /
Coat baskets with potato flour /
Saupoudrez avec poudre de pomme de terre

3. Mehlen /
Coat with flour /
Sapoudrez tout á fait normalement

4. Fertig /
Done /
Fini

Robuster Kunststoff, spülmaschinenfest, hygienisch stapelbar.

Made of sturdy PP, hygienic, food-safe, dishwasher proof, stackable.

En Plastique, faciles á nettoyer, resistant au lave-vaiselle, longue durée de vie.

TÜV
geprüft für
Lebensmittel

Brotformen / Plastic rye baskets / Bannetons pour pain en plastique

Vol.	⟷	↕	Art.-Nr.
1,5 kg	40,0 cm	14,0 cm	77105
1,0 kg	35,0 cm	13,0 cm	77106
0,5 kg	27,0 cm	12,0 cm	77107

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

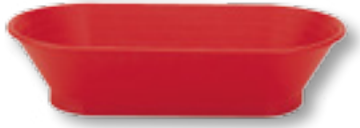
En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
1,5 kg	25,0 cm	8,0 cm	77205
1,0 kg	21,5 cm	8,0 cm	77206
0,5 kg	18,0 cm	6,3 cm	77207
0,25 kg	13,0 cm	6,0 cm	77208

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable



Vol.	⟷	↕	Art.-Nr.
1,0 kg	29,0 cm	18,0 cm	77102

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

Vol.	⟷	↕	Art.-Nr.
0,5 kg	22,0 cm	14,0 cm	77103

Vol.	⟷	↕	Art.-Nr.
0,75 kg	24,0 cm	14,3 cm	77108

Baumwollbezüge mit Gummisaum / Cotton covers with elastic border / Revêtements en coton avec bord en caoutchouc

	⟷	↕	Art.-Nr.
*77105	42,0 cm	16,0 cm	77305
*77106, *77102	37,0 cm	15,0 cm	77306
*77107, *-108, *-103	29,0 cm	14,0 cm	77307

	Ø	Art.-Nr.
*77205	26,0 cm	77405
*77206	24,0 cm	77406
*77207	19,5 cm	77407

Für glatte Brotrücken

For smooth bread crust

Pour dos de pain lisses

Tortenring Aluminium / Cake ring, aluminium / Cercle à tourte, aluminium

Ø		Art.-Nr.			
18,0 cm	5,0 cm	25218	Aluminium	Aluminum	Fabriqué en aluminium
20,0 cm	5,0 cm	25220			
22,0 cm	5,0 cm	25222			
24,0 cm	5,0 cm	25224			
26,0 cm	5,0 cm	25265			
26,0 cm	6,0 cm	25266			
26,0 cm	7,0 cm	25267			
28,0 cm	5,0 cm	25285			
28,0 cm	6,0 cm	25286			
28,0 cm	7,0 cm	25287			

Alu-Stollenform / Cake Ring „Stollen“ / Anneau pour stollen en alu

Länge Length Longitude	Breite Width Laize	Höhe Heigth Altitude				
18,0 cm	10,5 cm	5,0 cm	25601	Aluminium	Aluminum	Fabriqué en aluminium
24,0 cm	10,0 cm	4,0 cm	25602			

Tortenringmesser, rostfrei / Cake ring knife, stainless steel / Couteau pour cercles, en acier

9,0 cm	20,0 cm	6951 ●	Zum einfachen Trennen des Tortenbodens aus dem Ring	For easy removal of the cake base from the ring	Pour faciliter la coupe de la partie inférieure de la bague gâteau

Tortenteiler, Edelstahl, rostfrei / Cake divider, stainless steel / Diviseur à tourte, en acier

Größe Size Taille	Teilung Division Division	Art.-Nr.	Edelstahl, rostfrei	Stainless steel	Acier inox
Ø 32,0 cm	12	50312			
Ø 32,0 cm	14	50314			
Ø 32,0 cm	16	50316			

Tortenteiler Kunststoff / Plastic cake divider / Diviseur à tourte en plastique

			Aus Polypropylen	Made of polypropylene	Fabriqué de polypropylène
Ø 18,5 cm	8	76308			
Ø 26,5 cm	10	76310			
Ø 26,5 cm	12	76312			
Ø 26,5 cm	14	76314			
Ø 26,5 cm	16	76316			
Ø 26,5 cm	18	76318			

Alu-Tortenscheiben / Flat round trays, aluminium / Dessous des tourtes, en aluminium

Ø			Aus Aluminium, mit Aufhängeloch	Made of aluminum with hanging hole	Fabriqué en aluminium avec trou de suspension
30,0 cm	1,0 mm	25630			
32,0 cm	1,0 mm	25632			

Behälter / Storage containers / Récipient en plastique

Messbecher / Measuring jugs / Brocs à mesurer

S. 116-117

Schüsseln / Bowls / Plats

S. 118

Wannen + Tonnen / Storage containers / réciptiens en plastique

S. 119-121

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Messbecher, stapelbar / Stackable measuring jugs / Gobelete-mesure superposable

TOP Werbeprodukte

Vol.	Art.-Nr.
1,00 l	77172
2,00 l	77173
3,00 l	77174
5,00 l	77175

Hohe stabile Form, mit Griff und Ausguss, transparent, eingravierte Skala in Liter + Milliliter.

Highly stable shape with handle and lip, transparent with colume markings Engraved scale in litres and millilitres.

Forme stable, haute avec poignée et bié verseur, transparent, avec echelle de mesure. Graduations en litres et millilitres.

TÜV geprüft für Lebensmittel

Messbecher Deckel /Measuring cup lid / Couvercle de gobelets de mesure

Passend für Fits Adapté pour	Art.-Nr.	
1,00 l	77172D	
2,00 l	77173D	
3,00 l	77174D	
5,00 l	77175D	

Deckel passt genau auf den entsprechenden Messbecher und schließt wasserdicht ab.

Lid fits on the appropriate measuring cup and closes water-tight.

Le couvercle va exactement sur le gobelet de mesure correspondant et le ferme de manière étanche.

EMIL SCHMIDT Solingen

Messbecher mit Skala / Measuring jugs with scale / Mesure gradué

Vol.	Art.-Nr.
0,25 l	77070
0,50 l	77071
1,00 l	77072
2,00 l	77073
3,00 l	77074
5,00 l	77075

Hohe stabile Form, mit Griff und Ausguss, transparent, mit Skaleneinteilung

High stable shape with handle and lip, transparent with colume markings

Forme stable, haute avec poignée et bié verseur, transparent, avec echelle de mesure

Sahnebecher / Cream cup/ Pot à crème

Vol.	Art.-Nr.
1,00 l	77170

77170

Rührschüssel, Edelstahl
Mixing bowl, stainless steel
Cuvette en acier

Art.-Nr.: 50952 Art.-Nr.: 50951

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
10,0 l	35,0 cm	15,0 cm	50951
6,0 l	30,0 cm	13,5 cm	50952

Großseiher / Large strainer / Plat

↕	Ø	Art.-Nr.
18,5 cm	33,0 cm	77180

Rührschüssel / Mixing bowl / Cuvette en plastique

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
6,0 l	30,0 cm	14,5 cm	77066

Art.-Nr.: 77196

Art.-Nr.: 77197

Art.-Nr.: 77195

Art.-Nr.: 77201

Vol.	Außen / Ext. / Ext.	Innen / Int. / Int.	Art.-Nr.
28 l	66,0 x 45,0 x 13,0 cm	60,0 x 40,0 x 12,0 cm	77195
50 l	66,0 x 45,0 x 22,0 cm	60,0 x 40,0 x 21,0 cm	77196
96 l	66,0 x 45,0 x 41,0 cm	60,0 x 40,0 x 40,0 cm	77197
31 l	55,0 x 45,0 x 17,0 cm	48,0 x 41,0 x 16,0 cm	77198
35 l	60,0 x 35,0 x 22,0 cm	53,0 x 31,5 x 21,0 cm	77199
23 l	46,0 x 33,0 x 21,0 cm	39,5 x 29,5 x 20,0 cm	77200
10 l	44,0 x 35,5 x 9,0 cm	41,0 x 31,0 x 8,5 cm	77201
9 l	56,0 x 36,0 x 6,4 cm	51,0 x 31,0 x 6,0 cm	77202

Deckel / Lid / Couvercle

Passend Match Adapté	Art.-Nr.
*77195	77203
*77200	77204

Passend zu Transportbehältern
To fit the Stacking Container
Adapté à la Casiers superposables

Bottich
Dough bowls
Baquet

Art.-Nr.: 77211

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
80,0 l	60,0 cm	41,0 cm	77211
Mit Alurohr	With Aluminium ring		Avec tube aluminium

Vorratstonnen / Storage containers / Récipient universel

Vol.	Ø		Art.-Nr.
110,0 l	46,0 cm	73,0 cm	77244
75,0 l	46,0 cm	53,0 cm	77245
40,0 l	37,0 cm	45,0 cm	77247

Deckel / Lid / Couvercle

Art.-Nr.	
77248*	*(77244 + 77245) *(77246 + 77247)

Messflasche / Graduated bottle / Flacon gradué

Vol.	Ø	Art.-Nr.
1 l	7,0 cm x 7,0 cm x 27,0 cm	77181

Deckel ist zum Sprühen gelocht!

Lid is perforated for spraying!

Couvercle percé pour la pulvérisation!

Wanne / Dough contrainers / Bac rectangulaire

Vol.	Maße / Dimensions / Mesure	Art.-Nr.
12 l	44,0 x 32,0 x 16,0 cm	77238
25 l	61,0 x 44,0 x 15,0 cm	77239
40 l	71,0 x 49,0 x 19,0 cm	77240

Mit Alurohr
With Aluminium tube
Avec tube aluminium

Vol.	Maße / Dimensions / Mesure	Art.-Nr.
105 l	83,0 x 57,0 x 44,0 cm	77212
60 l	83,0 x 57,0 x 24,0 cm	77213

Bottich mit Henkelgriff
Dough bucket with handle
Bac rond

Art.-Nr.: 77230

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
50,0 l	55,0 cm	38,0 cm	77241

Eimer / Bucket / Seau

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
20,0 l	33,0 cm	28,0 cm	77224

Messeimer / Measuring bucket/ Seau graduée

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
15,0 l	29,0 cm	31,5 cm	77230

Edelstahl-Eimer
Bucket, stainless steel
Seau, acier, inoxydable

Art.-Nr.: 51015

Art.-Nr.: 51015D

Vol.	Ø	↕	Art.-Nr.
15,0 l	33,0 cm	34,5 cm	51015
–	33,5 cm	–	51015D

Inhaltsverzeichnis

Deutsch

A

Abstreifbehälter 39
Ausstecher 96
Ährenbrotschnitt 83

B

Backblechpaletten 47,49
Bäckermesser 13-14
Bäckerspachtel 57
Bäckertaschenmesser 37
Backhandschuhe 100-101
Backlineal 84
Baguettemesser 37
Baumwollbezüge 112
Besen 106-107
Besenstiel 107
Bodenschaber 108
Bodenwischer 107
Bottiche 119
Brötchendrücker 97
Brotformen, Kunststoff 110-112
Brotmesser 18-20, 33, 35
Brotstreicher 73
Brötchenmesser 26-30
Butterpinsel 72

C

Crépe Wendemesser 17
Crossaint Walze 82

D

Digital-Timer 80
Displays Brötchenmeser 29
Displays Brotmeser 29
Displays Vespermesser 29
Dosenöffner 75

E

Eimer 121
Ersatzgummi 39
Ersatzblätter 108
EDITION 1884 32-33

F

Fettstecher 51
Fleischgabel 34
Fleischkäsemesser 35

G

Gebäckzangen 64-66
Gemüsemesser 38
Gerätehalter 108
Gitterschneider 82
Großseiher 118
Gürteltasche 74

J

Jucker 57

K

Käsemesser 34-35
Kehrschaufel 106
Konditormesser 15
Konfektzange 66
Kuchenblechmesser 8-9, 21
Kuchenheber 51, 67
Kuchenpaletten 47-50
Kuchenpinsel 71-73
Kochmesser 32, 34

M

Magnetleiste 17
Mehlbesen 105
Mehlschaufeln 70-71
Messbecher 116-117
Messeimer 121
Messflasche 120
Modellierstäbe 84-86

N

NIXUS 8-10

P

Paletten 40-49
Palettenmesser 17
Pariser Klinge 37
Pfannenwender 49
Pinsel 71-73

R

Ritzmesser 31, 36
Rührschüssel 118

S

Sandwichmesser 23
Schäler 77
Scheren 75
Schneebesen 78-79
Schürzen 102
Silikonpinsel 73
Snackstreicher 45
Spachtel 57
Spritzbeutel 90
Spritzbeutelwandhalter 90
Spritztüllen 91-93
Spritztüllenbürste 92
Stapelbehälter 119
Stielschaber 58
Stipprolle 82
Stollenform 113
Streudosen 96
Steakmesser 31
Schüsseln 118

T

Teigabstecher 56
Teigrädchen 87
Teigschaber 54-55
Teigschneider 86
Thermometer 80
Tischmesser 23, 31, 33
Tortenheber 51, 67
Tortenmesser 22,33
Tortenplatten 67
Tortenringe 113
Tortenringmesser 113
Tortensäge 83
Tortenteiler 114
Tortenzange 67
Tüllenwandhalter 90
Tunkgabeln 87

V

Vespermesser 27-30
Vorratstonnen 120

W

Wannen 120
Weichkäsemesser 35
Wendestäbe 86
Winkelpaletten 45-46

Impressum:

Produktkatalog Emil Schmidt
Stand August 2012
Auflage 3.000

Konzeption: Emil Schmidt / Ludewigskonzept
Design: Ludewigskonzept

Fotonachweis:
Seite 56 Erdbeertorte #42703069
© HLPhoto – Fotolia.com

Seite 61 Apfelkuchen #43185942
© M.studio – Fotolia.com

Seite 62 Fruchttorte #39651851
© hs-creator – Fotolia.com

Seite 63 Erdbeerkuchen #35580835
© Quade – Fotolia.com

Seite 72 Eis #31013323
© unpict – Fotolia.com

Seite 84 Schokotorte #38591563
© rsester – Fotolia.com#

Seite 108 Käsekuchen #27161227
© Yantra – Fotolia.com

Alle Nutzungsrechte der restlichen Bilder
liegen bei Emil Schmidt

English

A

Angular spatulas	45-46
Aprons	102

B

Baker ruler	84
Baker's blade	13-14
Baker's pocket knives	37
Baker's spatulas	57
Baker's knives	13-14
Baking pan knives	21
Baking pan spatulas	44,47
Belt bag (magazine)	74
Big strainer	118
Bread brush	73
Bread knives	18-20
Bread roller	82
Broom handle	107
Brooms	107-108
Buckets	121

C

Cake divider	114
Cake knives	22,33
Cake moulds	113-114
Cake ring knives	113
Cake rings	113-114
Cake server	67
Cake tongs	64-66
Can opener	75
Cheese knives	34-35
Confectioner's knives	15
Confectioner's harp	83
Cotton liners	112
Cream cheese knives	37
Cutting wheel	87

D

Digital timer	80
Dipping forks	87
Displays bread knives	29
Displays breakfast knives	29
Displays pizza knives	29
Disposable pastry bags	86
Dough bowls	116-117
Dough divider	50
Dough scraper	48-50
Dust pan	102

E

Expanding dough cutter	86

F

Fat cutter	51
Floor Scraper	108
Flour brush	105
Flour scoops	70-71
French bread pastry knives	37

G

Graduated bottle	120

H

Hand wisks	78-79

L

Lattice cutter	82

M

Magic holder	108
Magnetic Knife rack	17
Measuring bucket	121
Measuring jug	116-117
Measuring scoop	70-71
Meat fork	34
Mixing bowl	118
Modelling tools	84-86
Multi purpose turner	49

N

NIXUS	8-10

O

Oven gloves	100-101

P

Palette knives	17
Pastry bags	90
Pastry bags dryer	90
Pastry brush	71-73
Pastry cutters	56
Pastry tongs	64-66
Pastry wheel	87
Peeler	79
Piping tube brush	92
Piping tubes	91-93
Plastic rye baskets	110-112

R

Rubber container	39
Rubber scraper	58

S

Sandwich knives	23
Savoy bags	90
Scissors	75
Serrated pastry knives	21
Snack spreader	45
Spare blades	108
Spatulas	40-49
Sprinkler	96
Square Scraper	56
Squeegee	107
Stacking container	119
Storage container	120

T

Table knives	26,31
Table scratcher	57
Thermometers	80
Turning sticks	86

W

Wall rack for piping tubes	90

Do you appreciate something special?

We can develop individual products in accordance with your ideas or manufacture special versions to meet your requirements.

TERMS OF PAYMENT AND DELIVERY

The prices of all items pictured in this catalogue are based on the current EMIL SCHMIDT GmbH price lists.

Terms of Payment are subject to individual agreements between the customer and EMIL SCHMIDT GmbH

Term of Delivery is "ex works" from D-42655 Solingen, Germany as defined by INCOTERMS. Other terms must be agreed in writing between the customer and EMIL SCHMIDT GmbH.

The quoted delivery times of all items are only an estimate. EMIL SCHMIDT GmbH shall not be liable for any direct or indirect losses resulting from delays.

Damages must be notified written within 10 days after receipt of the goods. No goods are to be returned in whole or in part by the customer other than with the prior written consent of EMIL SCHMIDT GmbH.

Contents of the catalogue:
Changes in design, sizes, dimensions and equipment is possible

Français

B

Balais 106-107
Bannetons pour pain 111-112
Bourse de ceinture 74
Brochettes 84-86
Brosse à dorer 73
Brosse à farine 105
Brosse pour douilles 92

C

Cartons d'emballage 29
Casier superposables 119
Cercles à tourte 113
Chronométreur digital 80
Ciseaux 75
Cornes en plastique 54-55
Coupe-pâte 56
Couteau pour cercles 113
Couteau-spatule 17
Couteaux à fromage 34-35
Couteaux à goûter 26-30
Couteaux à legumes 38
Couteaux à pain 18-20, 33,35
Couteaux à tarte 22, 33
Couteaux à tartinier 45
Couteaux de boulanger 13-14
Couteaux de cuisinier 32, 34
Couteaux de pâtissier 15
Couteaux petit pain 26-30
Couteaux pour la table 23, 31, 33
Couteaux pour Sandwich 23
Couteaux-scie à pain 21, 26-30
Cuvette 118

D

Découpoirs 96
Diviseur à tourte 114
Douilles 91-93

E

Empreinte petit pains 97
Eplucheurs 77

F

Flacon graduée 120
Fouets à main 78-79
Fourchette à viande 34
Fourchettes à chocolat 87

G

Gants 100-101
Gobelet-mesure 117

L

Lame boulanger 36-37
Lames de rechange 108

M

Mâchoires de rechange 39
Manche pour balais 107
Métre de boulanger 84

N

NIXUS 8-10

O

Ouvre-boîtes 75

P

Pelles à defourner 70-71
Pelles à farine 70
Pelles à tarte 47-51
Pelles coudée 49, 51
Pince à praline 66
Pince à tourte 67
Pinceau de boulangerie 71-73
Pinces à patisserie 64-66
Plats à tourte 67
Porte brosserie 108

R

Racloirs en acier 57
Racloirs en caouchouc 52
Racloirs pour plancher 108
Racloirs pour table 57
Récipient essiue couteau 39
Récipients en plastique 120
Revêtements coton 112
Rouleau extensible 86
Rouleaux 82
Roulette à pâte 87

S

Sacs à dresser 90
Seau graduée 121
Seaux 121
Sechoir à douilles 90
Spatule à crepes 17
Spatules 40-49
Spatules à gâteau 44, 47
Spatules coudées 45-46
Support magnétique 17

T

Tablier de boulanger 102
Thermometres 80

Vous recherchez l'original?

Nous développons alors des produits personnalisés aptes à être fabriqués en série selon vos idées ou produisons aussi des modèles spéciaux de votre choix.

CONDITIONS DE LIVRAISON ET DE PAIEMENT

La liste de prix annuelle de la Société EMIL SCHMIDT GmbH constitue la base de tous les prix des produits qui figurent dans ce catalogue.

Les conditions de paiement sont soumises à des accords individuels passés entre le client et EMIL SCHMIDT GmbH.

Les conditions de livraison « ex-usine » de D-42655 Solingen, Allemagne sont à comprendre comme indiqué dans les INCOTERMS. D'autres conditions doivent être convenues par écrit entre le client et EMIL SCHMIDT GmbH.

Les délais de livraison indiqués pour tous les produits sont uniquement estimés. La Société EMIL SCHMIDT GmbH décline toute responsabilité pour des retards quelconques ou les pertes qui en découlent directement ou indirectement.

Les endommagements doivent être signalés par écrit dans les 10 jours qui suivent la réception de la marchandise. Les marchandises ne doivent pas être renvoyées entièrement ou partiellement par le client, à moins que ceci ait été convenu au préalable par écrit avec la Société EMIL SCHMIDT GmbH.

Contenu du catalogue:
Des modifications de design, dimensions, tailles et équipement sont possibles.

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN EMIL SCHMIDT GMBH

§ 1 Allgemeines – Geltungsbereich
1. Die Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen.
2. Verbraucher i. S. d. Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, mit denen in Geschäftsbeziehung getreten wird, ohne dass diesen eine gewerbliche oder selbständige berufliche Tätigkeit zugerechnet werden kann. Unternehmer i. S. d. Geschäftsbedingungen sind natürliche oder juristische Personen oder rechtsfähige Personengesellschaften, mit denen in Geschäftsbeziehung getreten wird, die in Ausübung einer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handeln. Kunde i. S. d. Geschäftsbedingungen sind sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.
3. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungenwerden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsbestandteil, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt.

§ 2 Vertragsschluss
1. Unsere Angebote sind freibleibend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.
2. Mit der Bestellung einer Ware erklärt der Kunde verbindlich, die bestellte Ware erwerben zu wollen. Wir sind berechtigt, das in der Bestellung liegende Vertragsangebot innerhalb von zwei Wochen nach Eingang bei uns anzunehmen. Die Annahme kann entweder schriftlich oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.
3. Bestellt der Verbraucher die Ware auf elektronischem Wege, werden wir den Zugang der Bestellung unverzüglich bestätigen. Die Zugangsbestätigung stellt noch keine verbindlicheAnnahme der Bestellung dar. Die Zugangsbestätigung kann mit der Annahmeerklärung verbunden werden.
4. Der Vertragsschluss erfolgt unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch unsere Zulieferer. Dies gilt nur für den Fall, dass die Nichtlieferung nicht von uns zu vertreten ist, insbesondere bei Abschluss eines kongruenten Deckungsgeschäftes mit unserem Zulieferer. Teillieferungen in zumutbarem Umfang sind zulässig. Entsprechendes gilt für Mehr- oder Minderlieferungen bis zu 10% der Gesamtauftragsmenge bei Sonderanfertigungen oder Aufträgen mit Werbeaufdrucken. Der Kunde wird über die Nichtverfügbarkeit der Leistung unverzüglich informiert. Die Gegenleistung wird unverzüglich zurückerstattet.
5. Sofern der Verbraucher die Ware auf elektronischem Wege bestellt, wird der Vertragstext von uns gespeichert und dem Kunden auf Verlangen nebst den vorliegenden AGB per EMail zugesandt.

§ 3 Eigentumsvorbehalt
1. Bei Verträgen mit Verbrauchern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises vor. Bei Verträgen mit Unternehmern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich sind, hat der Kunde diese auf eigene Kosten regelmäßig durchzuführen.
3. Der Kunde ist verpflichtet, uns einen Zugriff Dritter auf die Ware, etwa im Falle einer Pfändung, sowie etwaige Beschädigungen oder die Vernichtung der Ware unverzüglich mitzuteilen. Einen Besitzwechsel der Ware sowie den eigenen Wohnsitzwechsel hat uns der Kunde unverzüglich anzuzeigen.
4. Wir sind berechtigt, bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug oder bei Verletzung einer Pflicht nach Ziff. 3. und 4. dieser Bestimmung vom Vertrag zurückzutreten und die Ware herauszuverlangen.
5. Der Unternehmer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuveräußern. Er tritt uns bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsbetrages ab, die ihm durch die Weiterveräußerung gegen einen Dritten erwachsen. Wir nehmen die Abtretung an. Nach der Abtretung ist der Unternehmer zur Einziehung der Forderung ermächtigt. Wir behalten uns vor, die Forderung selbst einzuziehen, sobald der Unternehmer seinen Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt und in Zahlungsverzug gerät.

§ 4 Widerrufs- und Rückgaberecht
Ist der Kunde Unternehmer, ist eine Rücknahme von Liefergegenständen nur möglich, wenn wir dieser zugestimmt haben. Bei Gutschriften werden 15% des Warenwertes als Revisionskosten abgezogen. Ist der Kunde Verbraucher, gilt folgender Fernabsatzvertrag mit Rückgabeklausel:
1. Der Verbraucher hat das Recht, die Ware innerhalb von zwei Wochen nach Eingang zurückzugeben. Das Rückgaberecht kann nur durch Rücksendung der Ware oder, wenn die Ware nicht als Paket versandt werden kann, durch Rücknahmeverlangen ausgeübt werden; zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung.
2. Die Kosten der Rücksendung trägt bei Ausübung des Rückgaberechts bei einem Bestellwert bis zu EUR 50 der Verbraucher, es sei denn, die gelieferte Ware entspricht nicht der bestellten Ware. Bei einem Bestellwert über EUR 50 hat der Verbraucher die Kosten der Rücksendung nicht zu tragen.
3. Der Verbraucher hat Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Ware entstandene Verschlechterung zu leisten. Der Verbraucher darf die Ware vorsichtig und sorgsam prüfen. Den Wertverlust, der durch die über die reine Prüfung hinausgehende Nutzung dazu führt, dass die Ware nicht mehr als „neu“ verkauft werden kann, hat der Verbraucher zu tragen.

§ 5 Vergütung
1. Der angebotene Kaufpreis bzw. die Preise der jeweils aktuellen Preisliste sind bindend. Die gesetzliche Umsatzsteuer wird bei Unternehmern separat berechnet und ausgewiesen. Bei Verbrauchern ist die gesetzliche Umsatzsteuer im Kaufpreis enthalten. Beim Versendungskauf versteht sich der Kaufpreis zuzüglich einer Versandkostenpauschale in Höhe von EUR 5,00. Dem Kunden entstehen bei Bestellung durch Nutzung der Fernkommunikationsmittel keine zusätzlichen Kosten. Der Kunde kann den Kaufpreis per Nachnahme, Rechnung oder Vorkasse leisten.
2. Der Kunde verpflichtet sich, nach Erhalt der Ware innerhalb von 30 Tagen den Kaufpreis zu zahlen. Nach Ablauf dieser Frist kommt der Kunde in Zahlungsverzug. Der Verbraucher hat während des Verzugs die Geldschuld in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Der Unternehmer hat während des Verzugs die Geldschuld in Höhe von 8% über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Gegenüber dem Unternehmer behalten wir uns vor, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen und geltend zu machen.
3. Der Kunde hat ein Recht zur Aufrechnung nur, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt wurden oder durch uns anerkannt wurden. Der Kunde kann ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

§ 6 Gefahrübergang
1. Ist der Käufer Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware mit der Übergabe, beim Versendungskauf mit der Auslieferung der Sache an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt auf den Käufer über. 2. Ist der Käufer Verbraucher, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache auch beim Versendungskauf erst mit der Übergabe der Sache auf den Käufer über. 3. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.

§ 7 Gewährleistung
1. Ist der Käufer Unternehmer, leisten wir für Mängel der Ware zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung.
2. Ist der Käufer Verbraucher, so hat er zunächst die Wahl, ob die Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung erfolgen soll. Wir sind jedoch berechtigt, die Art der gewählten Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist und die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.
3. Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Kunde grundsätzlich nach seiner Wahl Herabsetzung der Vergütung (Minderung) oder Rückgängigmachung des Vertrags (Rücktritt) verlangen. Bei einer nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln, steht dem Kunden jedoch kein Rücktrittsrecht zu.
4. Unternehmer müssen uns offensichtliche Mängel innerhalb einer Frist von zwei Wochen ab Empfang der Ware schriftlich anzeigen; andernfalls ist die Geltendmachung des Gewährleistungsanspruchs ausgeschlossen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung. Den Unternehmer trifft die volle Beweislast für sämtliche Anspruchsvoraussetzungen, insbesondere für den Mangel selbst, für den Zeitpunkt der Feststellung des Mangels und für die Rechtzeitigkeit der Mängelrüge. Verbraucher müssen uns innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dem Zeitpunkt, zu dem der vertragswidrige Zustand der Ware festgestellt wurde, über offensichtliche Mängel schriftlich unterrichten. Maßgeblich für die Wahrung der Frist ist der Zugang der Unterrichtung bei uns. Unterlässt der Verbraucher diese Unterrichtung, erlöschen die Gewährleistungsrechte zwei Monate nach seiner Feststellung des Mangels. Dies gilt nicht bei Arglist des Verkäufers. Die Beweislast für den Zeitpunkt der Feststellung des Mangels trifft den Verbraucher. Wurde der Verbraucher durch unzutreffende Herstelleraussagen zum Kauf der Sache bewogen, trifft ihn für seine Kaufentscheidung die Beweislast. Bei gebrauchten Gütern trifft den Verbraucher die Beweislast für die Mangelhaftigkeit der Sache.
5. Wählt der Kunde wegen eines Rechts- oder Sachmangels nach gescheiterter Nacherfüllung den Rücktritt vom Vertrag, steht ihm daneben kein Schadensersatzanspruch wegen des Mangels zu. Wählt der Kunde nach gescheiteter Nacherfüllung Schadensersatz, verbleibt die Ware beim Kunden, wenn ihm dies zumutbar ist. Der Schadensersatz beschränkt sich auf die Differenz zwischen Kaufpreis und Wert der mangelhaften Sache. Dies gilt nicht, wenn wir die Vertragsverletzung arglistig verursacht haben.
6. Für Unternehmer beträgt die Gewährleistungsfrist ein Jahr ab Ablieferung der Ware.
Für Verbraucher beträgt die Verjährungsfrist zwei Jahre ab Ablieferung der Ware. Bei gebrauchten Sachen beträgt die Verjährungsfrist ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Dies gilt nicht, wenn der Kunde uns den Mangel nicht rechtzeitig angezeigt hat (Ziff. 4 dieser Bestimmung).
7. Ist der Käufer Unternehmer, gilt als Beschaffenheit der Ware grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen daneben keine vertragsgemäße Beschaffenheitsangabe der Ware dar.
8. Garantien im Rechtssinne erhält der Kunde durch uns nicht. Herstellergarantien bleiben hiervon unberührt.

§ 8 Haftungsbeschränkungen
1. Bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen beschränkt sich unsere Haftung auf den nach der Art der Ware vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden. Dies gilt auch bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen. Gegenüber Unternehmern haften wir bei leicht fahrlässiger Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten nicht.
2. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen betreffen nicht Ansprüche des Kunden aus Produkthaftung. Weiter gelten die Haftungsbeschränkungen nicht bei uns zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden oder bei Verlust des Lebens des Kunden. 3. Schadensersatzansprüche des Kunden wegen eines Mangels verjähren nach einem Jahr ab Ablieferung der Ware. Dies gilt nicht, wenn uns Arglist vorwerfbar ist.

§ 9 Schlussbestimmungen
1. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Bestimmungen des UN-Kaufrechts finden keine Anwendung.
2. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlichrechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Dasselbe gilt, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat oder Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt im Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt sind.
3. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages mit dem Kunden einschließlich dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die ganz oder teilweise unwirksame Regelung soll durch eine Regelung ersetzt werden, deren wirtschaftlicher Erfolg dem der unwirksamen möglichst nahe kommt.

EMIL SCHMIDT Solingen

Messer und Gerätefabrikation seit 1884
Katternbergerstr 139 • 42655 Solingen

Telefon: +49 (0)212 / 81 38 72
Fax: +49 (0)212 / 81 38 75

E-Mail: post@emil-schmidt.de
Internet: www.emil-schmidt.de